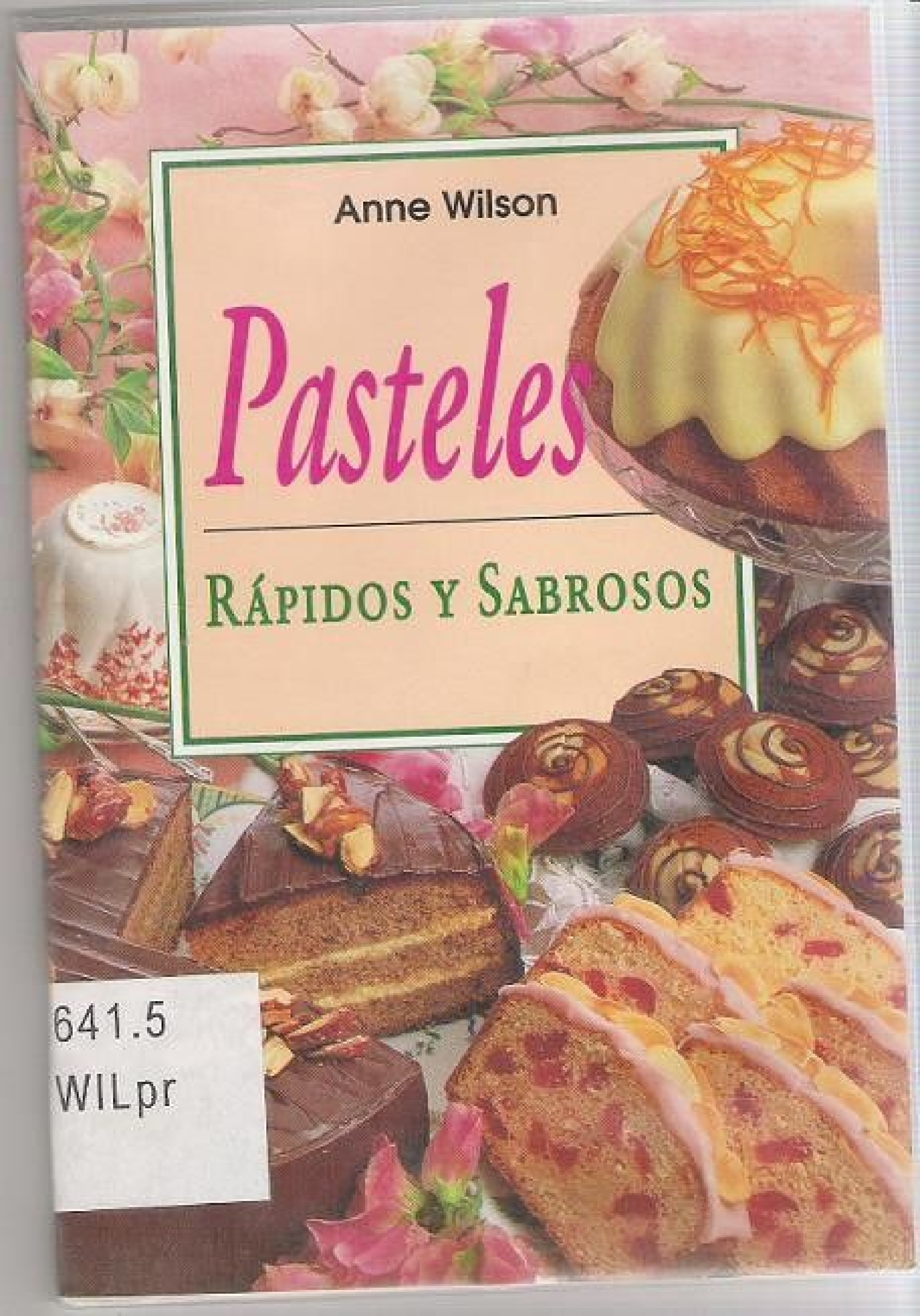


Anne Wilson

Pasteles

Rápidos y Sabrosos

Pasteles mezclados en una fuente

Siguiendo las instrucciones de las recetas de esta guía culinaria, mezcle estos pasteles rápidos en una sola fuente y conseguirá preparar con facilidad los bizcochos más ligeros y las más sabrosas tartas de frutas, así como los muffins y los jugosos pasteles de chocolate o de crema agria.

Bizcocho Victoria

Tiempo de preparación: 8 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para un bizcocho de 20 cm de diámetro



125 g de copos de mantequilla
½ taza de azúcar
3 huevos ligeramente batidos
1 taza de harina de fuerza
1 cucharadita de levadura en polvo
½ taza de mermelada de fresas
azúcar glas

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar dos moldes poco profundos de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida. Cubrir las bases con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Con la batidora eléctrica, batir la mantequilla y el azúcar en una fuente pequeña hasta conseguir una masa esponjosa y cremosa. Añadir los huevos poco a poco, batiendo bien cada vez.
3. Añadir la harina y la levadura tamizadas a la fuente. Batir a baja velocidad durante 30 segundos y, a continuación, a alta velocidad durante 1 minuto o hasta que la mezcla se haya vuelto espesa y cremosa.
4. Repartir la mezcla a partes iguales en los moldes ya preparados; alisar la superficie. Hornear 20 minutos o hasta que los bizcochos estén ligeramente dorados y se separen de los lados del molde. Ponerlos a enfriar sobre una rejilla.
5. Untar la parte superior de uno de los bizcochos con mermelada y colocar el otro encima. Espolvorear ligeramente el pastel con azúcar glas antes de servirlo.

Nota: Para que el bizcocho resulte más esponjoso, tamizar la harina tres veces antes de mezclarla con los demás ingredientes. Los bizcochos saben mejor el mismo día de su preparación. Mantenerlo en un lugar fresco y seco hasta que esté listo para servir.

Bizcocho Victoria (superior) y Pan de frutas (v. pág. 4).

Pan de frutas

Tiempo de preparación:
8 minutos + 5 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para un pan de 25 x 15 cm



1¼ tazas (200 g) de salvado completo
⅔ taza de leche caliente
½ taza de manzanas secas picadas
1 taza de frutos secos variados
¼ taza de pepitas de calabaza
⅔ taza de azúcar moreno
3 huevos ligeramente batidos
1 cucharadita de especias variadas molidas
½ taza de harina integral de fuerza

1. Precalentar el horno a 210°C. Untar un molde de 25 x 15 x 5,5 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Verter los cereales y la leche en una fuente grande y remover con una cuchara de madera. Dejarlo reposar sin cubrir durante 5 minutos o hasta que los cereales hayan absorbido la leche casi por completo.
3. Añadir los frutos, las pepitas, el azúcar, los huevos, las especias y la harina a la mezcla de cereales. Batir con una cuchara de madera durante 3 minutos o hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
4. Verter la mezcla en el molde ya preparado. Hornear durante 40 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner el pastel a enfriar sobre una rejilla. Servir untado con mantequilla.

Nota: Este pan puede guardarse hasta tres días en un recipiente hermético.

Pastel de zanahorias y pacanas

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para un pastel cuadrangular de 20 cm por lado



2 huevos ligeramente batidos
2 tazas de zanahorias ralladas
2 cucharaditas de ralladura de naranja
⅔ taza de pacanas (o nueces pequeñas) picadas
½ cucharadita de canela molida
⅓ taza de zumo de naranja
½ taza de aceite
⅔ taza de azúcar
1⅓ tazas de harina de fuerza

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde cuadrangular poco profundo de 20 cm de lado con aceite o mantequilla derretida, cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Verter los huevos, las zanahorias, la ralladura de naranja, las pacanas, la canela, el zumo, el aceite y el azúcar en una fuente grande. Con una cuchara de madera mezclar los ingredientes.
3. Añadir la harina tamizada a la fuente. Batir con la cuchara de madera durante 1 minuto o hasta que la masa esté espesa y los ingredientes bien mezclados.
4. Repartir uniformemente la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante 45 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner el pastel a enfriar sobre una rejilla. Servir frío o caliente.

Nota: Si se desea puede decorarse el pastel con un glaseado de queso fresco (v. pág. 63) y pacanas picadas.

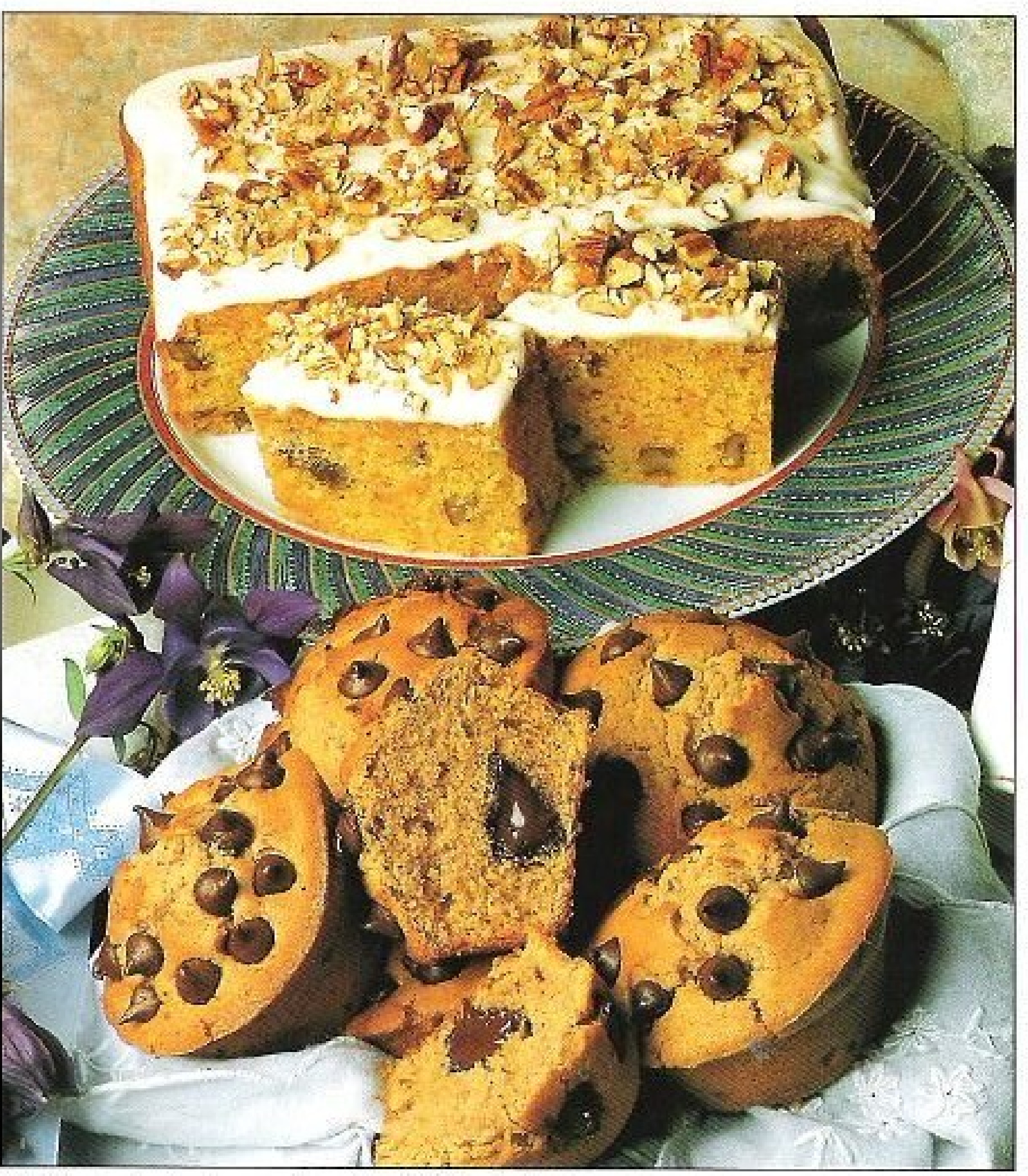
Muffins de chocolate

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 15 muffins



2 tazas de harina de fuerza
½ taza de azúcar
120 g de chocolate con leche rallado
2 huevos
2 cucharaditas de esencia de vainilla
80 g de mantequilla derretida
1 taza de crema agria
100 g de chocolate negro cortado en cuadrados
2 cucharadas de perlitas de chocolate

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar 15 moldes para muffins de ½ taza de capacidad con aceite o mantequilla derretida.



Pastel de zanahorias y pacanas (superior) y Muffins de chocolate.

2. Introducir la harina, el azúcar, el chocolate, los huevos, la esencia, la mantequilla y la crema agria en una fuente pequeña. Con la batidora eléctrica, batir durante 1 minuto a velocidad mínima o hasta que los ingredientes se hayan mezclado. Batir a velocidad máxima durante 1 minuto.
3. Verter la mitad de la mezcla en los moldes ya preparados. Colocar un cuadrado de chocolate en el centro de cada uno de ellos; cubrir con el resto de la mezcla.
4. Apretar las perlitas de chocolate sobre la superficie de los muffins. Hornear durante 15 minutos o hasta que estén hinchados y ligeramente dorados. Servirlos calientes mientras el centro de chocolate esté derretido o enfriarlos sobre una rejilla. Estos muffins saben mejor el mismo día en que se hacen.

Tarta de crema de mantequilla con limón

Tiempo de preparación
10 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para un pastel de 20 cm de diámetro



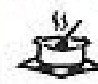
3 huevos
½ taza de azúcar
½ cucharadita de esencia de limón
1 taza de harina de fuerza
30 g de mantequilla derretida
½ taza de queso fresco
⅓ taza de crema de mantequilla con limón ya preparada
azúcar glas

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida, cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Con una batidora eléctrica batir los huevos, el azúcar y la esencia de limón en una fuente pequeña a velocidad máxima durante 5 minutos o hasta que la mezcla quede clara, espesa y glaseada. Con una cuchara de metal añadir despacio la harina y, a continuación, la mantequilla. Mezclar ligera y rápidamente hasta conseguir una masa homogénea.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado. Hornear durante 25 minutos o hasta que el bizcocho esté ligeramente dorado y se separe de los lados del molde. Ponerlo a enfriar sobre una rejilla.
4. Cuando esté frío, cortar la tarta horizontalmente en dos partes iguales con un cuchillo de sierra. Untar una base con queso fresco y después con crema de mantequilla de limón. Cubrir con la otra base. Espolvorear la tarta con azúcar glas para servirla.



Dados de dátiles y nueces

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos +
5 minutos en reposo
Para 6 porciones



1 taza (130 g) de nueces picadas finamente
1 taza (150 g) de dátiles secos picados finamente
⅓ taza de azúcar moreno
2 huevos ligeramente batidos
⅓ taza de aceite
½ taza de yogur
1½ tazas de harina de fuerza
1 cucharada de azúcar
½ cucharadita de canela molida

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde poco profundo de 27 x 18 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y dos de los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Verter las nueces (excepto ¼ taza) junto con los dátiles y el azúcar moreno en una fuente grande. Añadir los huevos, el aceite, el yogur y la harina tamizada. Con una cuchara de madera batir durante 2 minutos o hasta que los ingredientes estén bien mezclados y la masa sea casi homogénea.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie. Mezclar el azúcar y la canela y espolvorearlos sobre el pastel. Repartir también las nueces guardadas.
4. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla. Una vez frío, cortar en dados.

Nota: Los dados de dátiles y nueces pueden guardarse hasta dos días en un recipiente hermético. Si se desea puede servirse el pastel con nata montada endulzada con un poco de azúcar y vainilla.

Tarta de crema de mantequilla con limón (superior) y Dados de dátiles y nueces.



Muffins con fresas y queso fresco

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos +
5 minutos en reposo
Para 8 muffins



2 huevos
¼ taza de aceite
2 cucharadas de mermelada de fresas
¼ taza de yogur de fresas
½ taza de azúcar
1¾ tazas de harina de fuerza
100 g de queso fresco
¼ taza adicional de mermelada de fresas
fresas para decorar

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar ocho moldes pequeños para muffins de ⅔ taza de capacidad con aceite o mantequilla derretida.
2. Verter los huevos, el aceite, la mermelada, el yogur y el azúcar en una fuente grande. Con una cuchara de madera batir durante 1 minuto o hasta que los ingredientes se hayan mezclado. Añadir la harina tamizada, remover sólo hasta que se haya mezclado, sin batir en exceso.
3. Introducir 2-3 cucharadas de la mezcla en cada molde. Cortar el queso en ocho porciones. Colocar una porción en el centro de cada muffin y cubrir cada una con dos cucharaditas de mermelada. Repartir el resto de la masa a partes iguales entre todos los muffins. Hornear durante 30 minutos o hasta que se hayan hinchado y estén ligeramente dorados. Dejar reposar durante 5 minutos en el molde antes de ponerlos a enfriar sobre una rejilla. Para servir, espolvorearlos con azúcar glas tamizado; decorar con fresas.

Nota: Si se desea, puede cubrirse los muffins con glaseado de queso fresco (v. pág. 63).



Muffins con fresas y queso fresco.



1. Mezclar los huevos, el aceite, la mermelada, el yogur y el azúcar en una fuente grande.



2. Repartir la masa entre los moldes y colocar una porción de queso en cada uno de ellos.



3. Cubrir cada porción de queso con mermelada de fresas y tapar con el resto de la masa.



4. Decorar los muffins con azúcar glas tamizado.

Muffins con plátano y manzana

Tiempo de preparación:
12 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 12 muffins



½ taza de harina integral
⅔ taza de harina integral de fuerza
⅔ taza de azúcar
¼ cucharadita de nuez moscada rallada
1 plátano grande maduro, triturado
½ taza de manzana verde rallada vastamente
2 huevos ligeramente batidos
½ taza de aceite
¾ taza de suero de leche

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar doce moldes para muffins de ⅓ taza de capacidad con aceite o mantequilla derretida.
2. Verter las harinas, el azúcar y la nuez moscada en una fuente grande. Hacer un agujero en el centro y añadir la fruta. Mezclar los huevos, el aceite y el suero de leche en una fuente y verterlo todo sobre los otros ingredientes. Con una cuchara de madera remover durante 1 minuto o hasta que los ingredientes se hayan mezclado, sin batir en exceso.
3. Repartir la mezcla entre los moldes ya preparados, llenándolos hasta las dos terceras partes. Hornear durante 25 minutos o hasta que los muffins se hayan hinchado y estén ligeramente dorados. Volcar sobre una rejilla para que se enfríen.

Nota: Si se desea, puede decorarse los muffins con glaseado de queso fresco (v. pág. 63) y cubrirse con plátano frito.



Pastel de chocolate con nata

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para un pastel de 23 cm de diámetro



150 g de mantequilla
⅔ taza de azúcar
1 cucharada de brandy
3 huevos ligeramente batidos
1 cucharadita de levadura en polvo
2¼ tazas de harina de fuerza
125 g de chocolate con leche rallado vastamente
⅓ taza de leche
⅔ taza de nata

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 23 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida, cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Con la batidora eléctrica batir la mantequilla, el azúcar y el brandy en una fuente hasta que resulte una masa esponjosa y cremosa. Añadir los huevos de uno en uno, batiendo bien tras cada agregación. Añadir de una sola vez la harina y la levadura tamizadas, el chocolate y la leche. Batir a velocidad mínima durante 1 minuto o hasta que los ingredientes se hayan mezclado.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 45 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla. Cuando esté frío, cortar el pastel horizontalmente en tres capas iguales con un cuchillo de sierra.
4. Con la batidora eléctrica batir la nata en una fuente pequeña hasta que esté montada. Colocar la primera base del pastel sobre una bandeja. Extender uniformemente la mitad de la nata sobre la base, repetir la operación con la segunda capa y cubrir con la tercera. Decorar si se desea y servir inmediatamente.

Nota: Para decorar, cubrir el pastel con un glaseado de chocolate (v. pág. 62) o un glaseado de nata y chocolate (v. pág. 63). Si se desea, puede esparcirse frutos secos picados vastamente por encima del glaseado.

Pastel de chocolate con nata (superior) y Muffins con plátano y manzana.

Pastelitos de sultanas

Tiempo de preparación:
5 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para 18 pastelitos

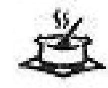


1⅓ tazas de harina de fuerza
⅓ taza de azúcar
⅔ taza de sultanas
1 huevo ligeramente batido
¼ taza de nata
40 g de mantequilla derretida
1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Precalentar el horno a 180°C. Insertar 18 moldes de papel en moldes hondos de metal o colocarlos sobre la bandeja del horno.
2. Tamizar la harina en una fuente grande, añadir el azúcar y las sultanas. Formar un agujero en el centro. Verter los huevos mezclados con la nata, la mantequilla y la esencia en la fuente todo a la vez. Con una cuchara de madera batir durante 2 minutos o hasta que los ingredientes estén bien mezclados, sin batir en exceso.
3. Verter una cucharada de la mezcla en cada molde. Hornear durante 12 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro de los pastelitos, ésta salga limpia. Ponerlos a enfriar sobre una rejilla. Servirlos calientes o fríos.

Pastel de yogur con limón

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para un pastel en forma de anillo de 23 cm de diámetro



150 g de mantequilla
2 cucharaditas de ralladura de naranja
1 cucharadita de ralladura de limón
¾ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
⅓ taza de almendras molidas
1⅔ tazas de harina de fuerza, tamizada
¾ taza de yogur

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde de corona de 23 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida.
2. Con la batidora eléctrica batir la mantequilla, las ralladuras y el azúcar en una fuente pequeña hasta que la masa esté suave y cremosa. Añadir los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada agregación. Añadir las almendras, la harina y el yogur todo a la vez. Batir 1 minuto a velocidad mínima o hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado. Hornear durante 40 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla.

Pastel de yogur con limón (superior) y Pastelitos de sultanas.

Pastel de fruta de la pasión

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 45 minutos
Para un pastel de 20 cm de diámetro



100 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
⅔ taza de pulpa de fruta de la pasión en jarabe
1 cucharadita de ralladura de limón
½ taza de crema agria
1¾ tazas de harina de fuerza

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida, cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Con la batidora eléctrica batir la mantequilla y el azúcar en una fuente pequeña hasta que se forme una masa esponjosa y cremosa. Añadir los huevos uno a uno, batiendo bien tras cada agregación. Añadir la pulpa de fruta de la pasión y la ralladura; batir hasta que los ingredientes se hayan mezclado.
3. Añadir la crema agria y la harina. Batir a velocidad mínima durante 30 segundos o hasta que los ingredientes se hayan mezclado. Batir a velocidad máxima durante 1 minuto o hasta que la mezcla sea homogénea, sin batir en exceso.
4. Verter la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante 45 minutos o hasta que, al introducir una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner el pastel a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Para decorar, cubrir el pastel con glaseado de fruta de la pasión o glaseado de queso fresco (v. págs. 62 y 63) o servir con nata montada mezclada con un poco de pulpa de fruta de la pasión.



Pan de almendras y cerezas

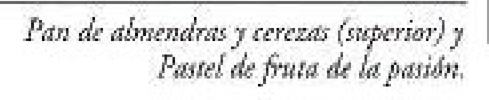
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos + 5 minutos en reposo
Para un pan de 23 x 13 cm



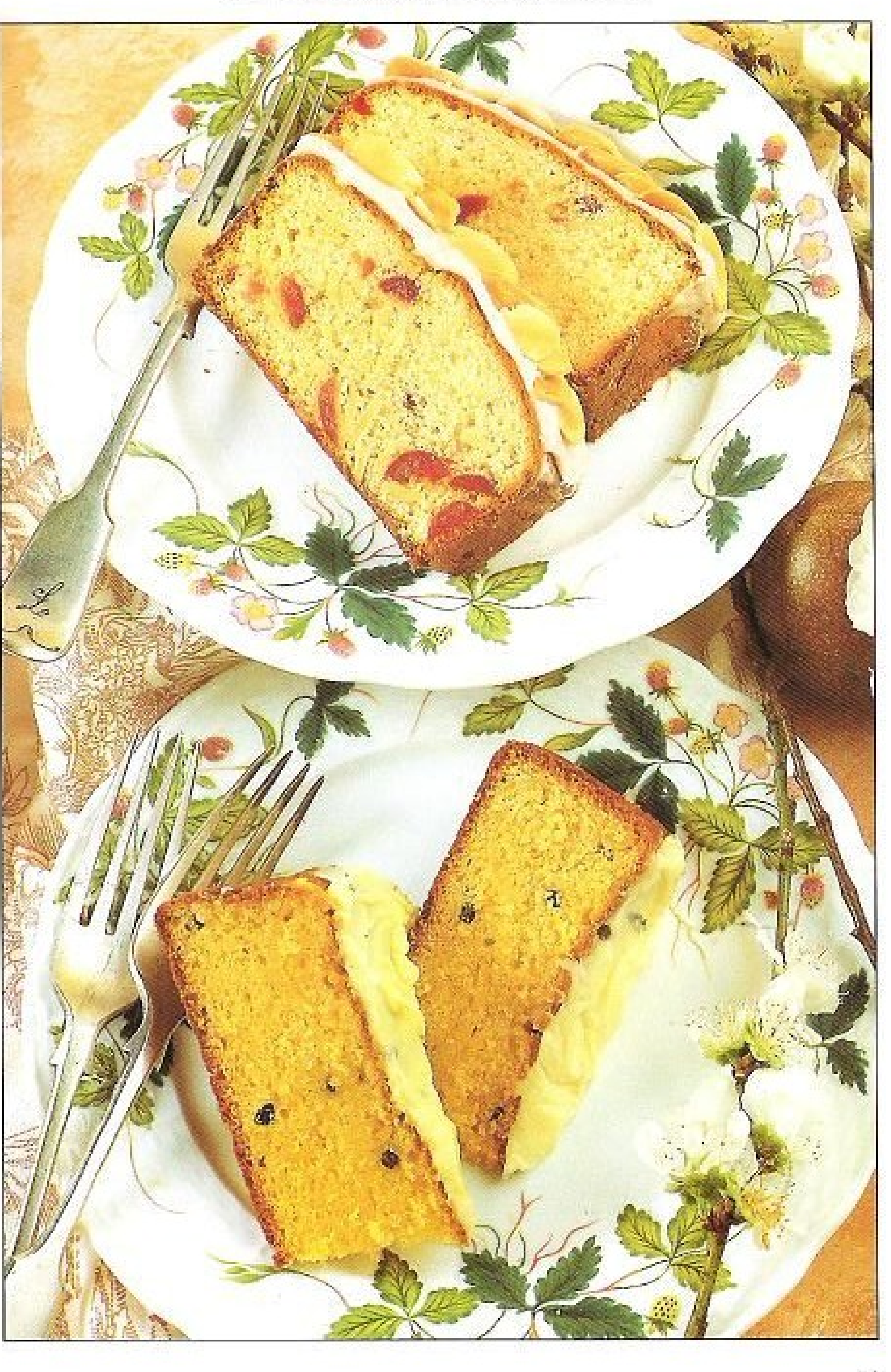
90 g de queso fresco
30 g de mantequilla
½ taza de azúcar
1 huevo
1 cucharadita de esencia de almendras
⅔ taza de cerezas escarchadas cuarteadas
⅔ taza de almendras laminadas
1 taza de harina de fuerza
2 cucharadas de leche

1. Precalentar el horno a 210°C. Untar un molde de pan de 23 x 13 x 7 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y dos de los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Con la batidora eléctrica batir el queso, la mantequilla, el azúcar, el huevo y la esencia en una fuente pequeña durante 5 minutos o hasta que la masa esté esponjosa y cremosa.
3. Añadir las cerezas, las almendras laminadas, la harina y la leche todo de una vez. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén bien mezclados y la masa sea casi homogénea.
4. Verter la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante 40 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar el pastel en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla. Decorar al gusto.

Nota: Para preparar este pastel con una cuchara de madera, batir el queso fresco, la mantequilla y el azúcar en una fuente pequeña durante 10 minutos o hasta que la masa esté esponjosa y cremosa. Añadir el huevo y la esencia de almendras y batir bien. Agregar el resto de los ingredientes, remover hasta que estén bien mezclados y hornear según lo indicado.



Pan de almendras y cerezas (superior) y Pastel de fruta de la pasión.



Pastel de chocolate

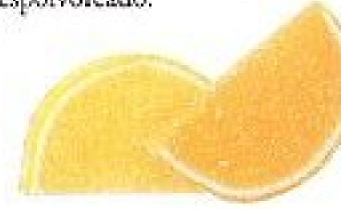
Tiempo de preparación: 12 minutos
Tiempo de cocción: 55 minutos
Para un pastel de 20 cm de diámetro



125 g de mantequilla
1 taza de azúcar
1 huevo
2 cucharaditas de esencia de vainilla
⅓ taza de cacao en polvo
1 cucharadita de levadura en polvo
1½ tazas de harina de fuerza
¾ taza de nata

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida, cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Con la batidora eléctrica batir la mantequilla y el azúcar en un molde pequeño hasta que la masa esté esponjosa y cremosa. Añadir el huevo y la esencia de vainilla; batir durante 1 minuto a velocidad media o hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
3. Añadir la harina y la levadura tamizadas y la nata. Batir a velocidad mínima durante 1 minuto o hasta que todo esté mezclado. Batir durante 2 minutos a velocidad máxima hasta que la masa sea homogénea.
4. Verter la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante 55 minutos o hasta que, al introducir una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Cubrir el pastel con un glaseado de chocolate (v. pág. 62) y, si se desea, decorar con chocolate laminado y un poco de azúcar glas espolvoreado.



Pastel de manzana y pasas

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para un pastel de 20 cm de diámetro



2 manzanas medianas
1 taza de azúcar
1 taza de sultanas o de frutos secos variados
1 cucharadita de canela o de especias variadas
1½ tazas de harina de fuerza
2 huevos batidos
60 g de mantequilla derretida y enfriada

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde de 20 cm de diámetro con mantequilla derretida.
2. Pelar las manzanas, quitarles el corazón y cortarlas muy finamente. Colocar las manzanas en una fuente grande con el azúcar, las sultanas, la canela, la harina, los huevos batidos y la mantequilla. Mezclarlo todo bien con una cuchara de madera.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado. Hornear durante 1 hora o hasta que, al introducir una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Cubrir el pastel con un glaseado de queso fresco con limón (v. pág. 63). Para un terminado más creativo, cortar la piel de un limón en tiras muy finas y repartirlas por encima del pastel.

Pastel de manzana y pasas (superior) y Pastel de chocolate.

Consejo

Si se desea guardar un pastel recién hecho, hay que dejar que alcance la temperatura ambiente antes de introducirlo en un recipiente hermético. A ser posible, el recipiente debe ser del mismo tamaño que el pastel, para reducir al máximo el espacio de aire a su alrededor y mantenerlo fresco durante más tiempo; además, debe guardarse en un lugar fresco y seco. Los pasteles no deben ponerse en la nevera a menos que se especifique en la receta.

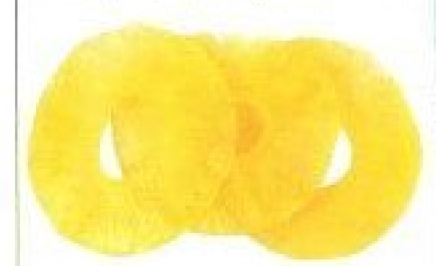
Pastel de avellanas con jarabe de caña

Tiempo de preparación:
12 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos +
5 minutos en reposo
Para un pastel cuadrangular de 20 cm



¾ taza de avellanas picadas
60 g de mantequilla
⅓ taza de jarabe de caña
125 g de mantequilla, adicional
⅓ taza de jarabe de caña, adicional
1 huevo
¼ taza de avellanas molidas
1⅔ tazas de harina de fuerza
⅓ taza de leche

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde cuadrangular poco profundo de 20 cm de lado con aceite o mantequilla derretida; cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Esparcir las avellanas picadas sobre la base del molde ya preparado. Mezclar la mantequilla y el jarabe de caña en un cazo pequeño. Ponerlo a fuego lento y remover hasta que la mantequilla se haya derretido; retirar del fuego. Verter la mezcla sobre las avellanas.
3. Con la batidora eléctrica batir la mantequilla y el jarabe de caña adicionales en una fuente pequeña hasta que la masa esté esponjosa y cremosa. Añadir los huevos y las avellanas molidas, batir hasta que estén bien mezclados. Añadir la harina y la leche de una sola vez. Batir a velocidad mínima durante 1 minuto y, a continuación, otro minuto a velocidad máxima.
4. Verter la mezcla sobre las base de avellanas; alisar la superficie. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al introducir una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar el pastel en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla. Servir caliente o frío.



Pastelitos de naranja y pasas

Tiempo de preparación:
8 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 9 pastelitos

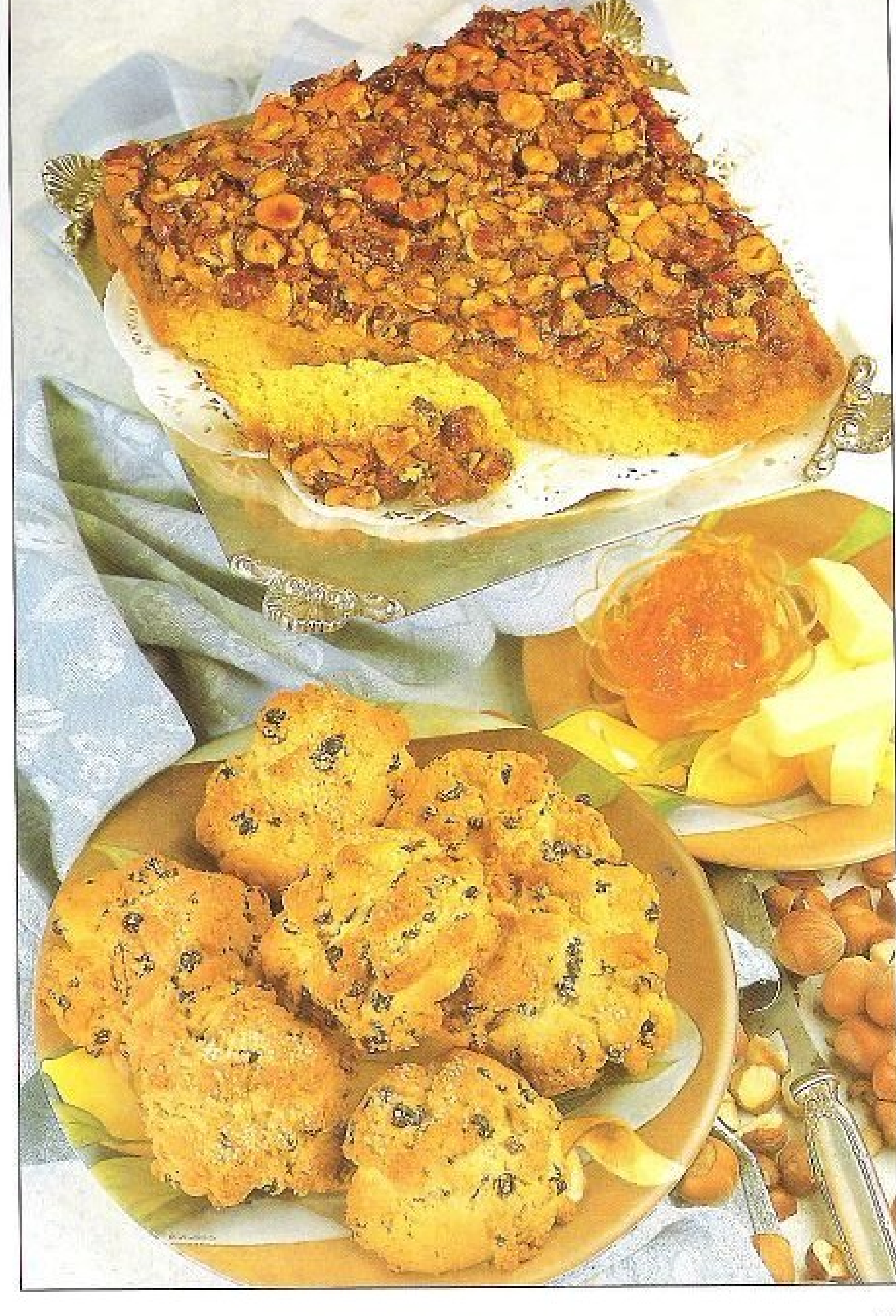


1½ tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de ralladura de naranja
60 g de mantequilla derretida
¼ taza de azúcar
½ taza de pasas de Corinto
1 huevo ligeramente batido
2 cucharadas de zumo de naranja
2 cucharaditas de azúcar cortadillo

1. Precalentar el horno a 210°C. Untar una bandeja de horno de 32 x 28 cm con aceite o mantequilla derretida; cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Tamizar la harina en una fuente pequeña; añadir la ralladura y la mantequilla. Con la batidora eléctrica batir la mezcla a baja velocidad durante 2 minutos.
3. Añadir el azúcar, las pasas, el huevo batido y el zumo. Batir a velocidad máxima durante 1 minuto o hasta que los ingredientes estén mezclados.
4. Sobre la bandeja ya preparada, formar montoncitos con 2 cucharadas de la mezcla en cada uno y con una separación de 5 cm entre ellos. Espolvorear con el azúcar cortadillo. Hornear durante 20 minutos hasta que los pastelitos estén bien dorados. Ponerlos a enfriar sobre una rejilla. Si se desea, servirlos calientes o fríos con mantequilla y mermelada.

Nota: Estos pastelitos también pueden prepararse desmenuzando la mantequilla en la harina con las yemas de los dedos. Añadir el resto de los ingredientes; batir con una cuchara de madera durante 2 minutos o hasta que los ingredientes estén mezclados. Hornear tal y como se indica anteriormente. Pueden guardarse hasta dos días en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Pastel de avellanas con jarabe de caña (superior) y Pastelitos de naranja y pasas.



Derretir y mezclar

La técnica de derretir la mantequilla y el azúcar juntos y de añadirlos seguidamente a la harina y los demás ingredientes secos acelera la preparación de los pasteles, al eliminar la necesidad de batir la mantequilla y el azúcar para elaborar una masa cremosa. Además, estos pasteles no necesitan batirse tanto como los preparados con el método convencional y nunca deben batirse en exceso.

Pastel de piña

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora +
10 minutos en reposo
Para un pastel de 23 cm de diámetro



1¾ tazas de harina de fuerza
125 g de mantequilla
⅔ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
450 g de piña en almíbar triturada y escurrida
½ taza de almíbar de la lata
½ taza de coco rallado
⅓ taza generosa de azúcar moreno

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 23 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite. Tamizar la harina en una fuente grande y formar un agujero en el centro.
2. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego. Mezclar los huevos y el almíbar en una fuente pequeña.
3. Añadir las mezclas de mantequilla y de huevos a la harina. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter la mitad de la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Cubrir con la piña, el coco y el azúcar moreno previamente mezclados. Verter el resto de la masa encima de la piña y alisar la superficie. Hornear durante 1 hora o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia.

Pastel de piña (superior) y Muffins de arándanos (pág. 22).

Dejar reposar el pastel en el molde durante 10 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla. Servir caliente o frío con nata montada, natillas o helado de vainilla.

Nota: Decorar el pastel con rodajas de piña escarchada. Este pastel puede guardarse hasta dos días en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Muffins de arándanos

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 16 muffins



2 tazas de harina de fuerza
1 taza de harina
1 cucharadita de especias variadas molidas
1 taza de arándanos
150 g de mantequilla
1 taza de azúcar cortadillo
1 huevo ligeramente batido
1 taza de leche

1. Precalentar el horno a 210°C. Untar 16 moldes para muffins de ⅓ taza de capacidad con aceite o mantequilla derretida. Tamizar las harinas y las especias en una fuente grande. Añadir los arándanos y remover hasta que los ingredientes estén mezclados. Formar un agujero en el centro.
2. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego. Mezclar los huevos y la leche en una fuente pequeña.
3. Añadir las mezclas de mantequilla derretida y de huevo a los ingredientes secos. Con una cuchara metálica o un tenedor, remover hasta que los ingredientes estén bien mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter la mezcla en los moldes ya preparados y llenarlos hasta las dos terceras partes. Hornear durante 25 minutos o hasta que los muffins se hayan hinchado y estén ligeramente dorados. Servir calientes o fríos.

Pastel de natillas

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para un pastel cuadrangular de 20 cm



1 taza de harina de fuerza
⅔ taza de natillas en polvo
½ cucharadita de bicarbonato
125 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
3 huevos ligeramente batidos
¼ taza de suero de leche

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde cuadrangular profundo de 20 cm de lado con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Tamizar la harina, las natillas en polvo y el bicarbonato en una fuente grande. Formar un agujero en el centro.
3. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego. Mezclar los huevos y el suero de leche en una fuente pequeña. Añadir las mezclas de mantequilla y de huevos. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Cubrir el pastel con un glaseado de azúcar glas o de crema de mantequilla (v. págs. 60 y 62). Este pastel puede guardarse hasta cuatro días en un recipiente hermético.

Consejo
Los muffins están en su punto el mismo día de su preparación. Deben guardarse en un lugar fresco y seco. Si se desea servirlos calientes, pueden calentarse en el microondas.



Pastel de natillas.

Pastel de limón y jengibre

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para un pastel de 20 cm de diámetro



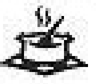
2 tazas de harina de fuerza
¼ taza de jengibre escarchado picado finamente
185 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
1 cucharadita de ralladura fina de limón
¼ taza de zumo de limón
3 huevos ligeramente batidos

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite. Tamizar la harina en una fuente grande. Añadir el jengibre escarchado.
2. Formar un agujero en el centro. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto. Retirar del fuego y añadir al cazo la ralladura y el zumo de limón.
3. Añadir la mezcla de mantequilla y los huevos a la fuente grande. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén bien mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante 50 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Si se desea, puede decorarse el pastel con glaseado de limón (v. pág. 62) y con jengibre escarchado picado. Se guarda hasta cuatro días en un recipiente hermético.

Pastel de café

Tiempo de preparación:
30 minutos +
15 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para dos pasteles de 26 x 8 cm



¼ taza de café exprés molido
¾ taza de agua hirviendo
2 tazas de harina de fuerza
⅓ taza de pacanas (o nueces pequeñas) picadas finamente
150 g de mantequilla
¾ taza de azúcar moreno
2 huevos ligeramente batidos

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar dos moldes de 26 x 8 x 4,5 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite. Mezclar el café y el agua en una fuente pequeña y dejar reposar durante 15 minutos. Colar el líquido y ponerlo a enfriar



en la nevera.
2. Tamizar la harina en una fuente grande. Añadir las pacanas (o nueces pequeñas). Formar un agujero en el centro.
3. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego. Mezclar los huevos con el café en una fuente pequeña.
4. Añadir las mezclas de mantequilla y de huevos a la harina y las pacanas. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén mezclados, sin batir en exceso.
5. Repartir la mezcla a partes iguales entre los dos moldes ya preparados; alisar la superficie. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro de los pasteles, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla.

Nota: En lugar de granos de café exprés puede usarse una cucharada de café instantáneo. Si se desea, puede decorarse los pasteles con glaseado de café (v. pág. 62) y pacanas.

Pastel de limón y jengibre (superior) y Pastel de café.

Muffins con frutos secos

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 12 muffins



2 tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de especias variadas molidas
1½ tazas de frutos secos picados
125 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
¾ taza de leche

1. Precalentar el horno a 210°C. Untar doce moldes para muffins de ⅓ taza de capacidad con aceite o mantequilla derretida. Tamizar la harina y las especias en una fuente grande. Añadir los frutos secos y remover hasta que esté todo mezclado. Formar un agujero en el centro.
2. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego. Mezclar los huevos y la leche en una fuente pequeña.
3. Añadir las mezclas de mantequilla y de huevos a la harina y las especias. Con una cuchara metálica o un tenedor remover los ingredientes hasta que estén mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter la mezcla en los moldes ya preparados. Hornear durante 20 minutos o hasta que los muffins hayan subido y estén ligeramente dorados. Poner a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Los frutos secos se encuentran en tiendas naturistas o en supermercados. Si se desea, puede servirse los muffins calientes con mantequilla o helado (v. págs. 60-63).

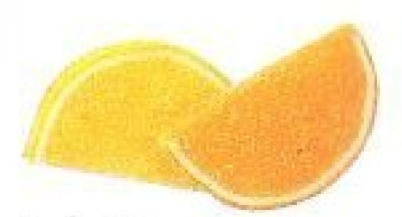
Pastel de chocolate con frutos secos

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para un pastel de 20 cm de diámetro



⅔ taza de almendras laminadas
⅔ taza de nueces de macadamia picadas
⅔ taza de nueces picadas
1½ tazas (180 g) de frutos secos variados
⅔ taza de harina
2 cucharadas de cacao en polvo
1 cucharadita de canela molida
60 g de chocolate negro picado
60 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar
¼ taza de miel

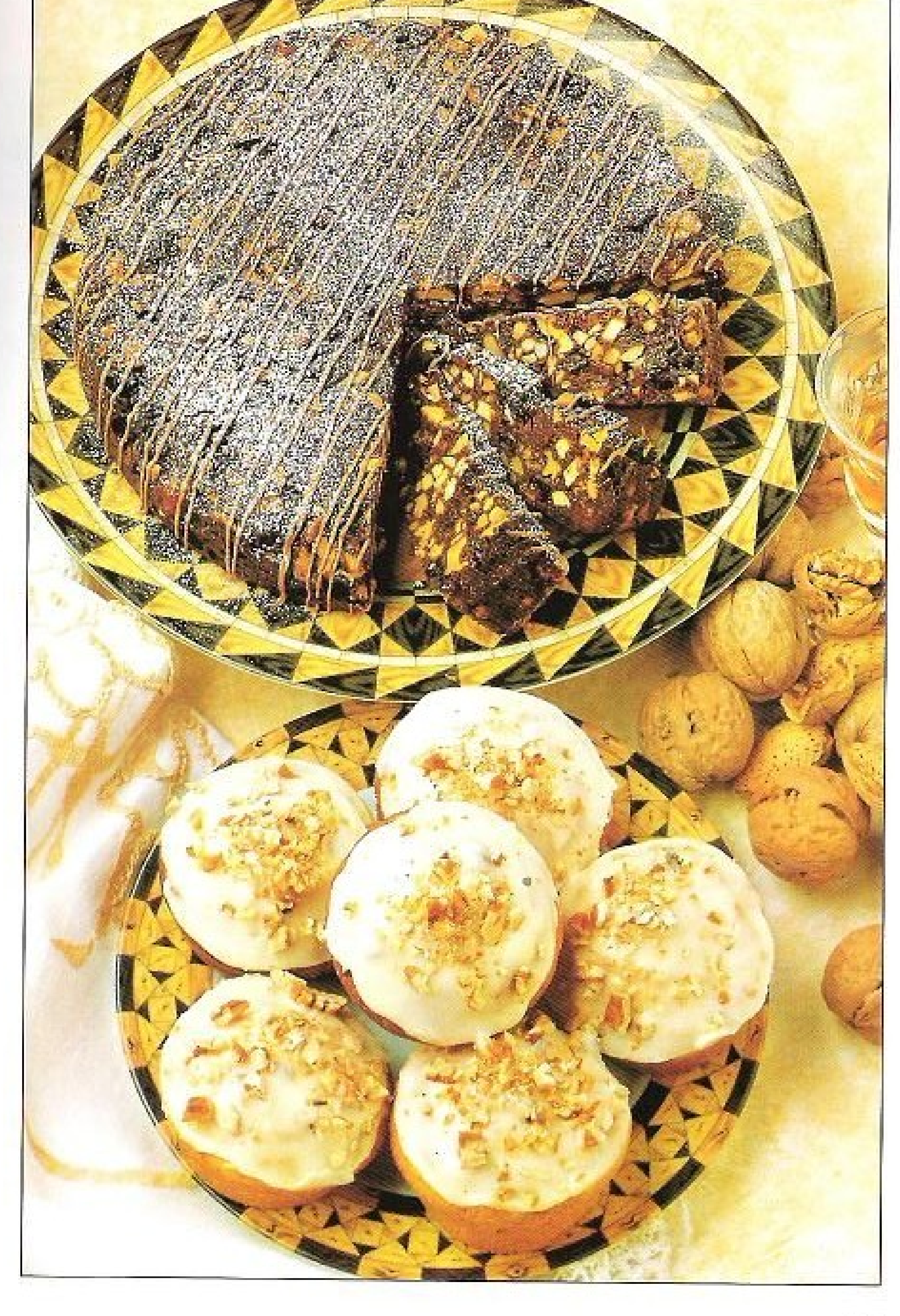
1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde poco profundo de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite. Mezclar las nueces y los frutos secos en una fuente grande.



Añadir la harina tamizada, el cacao y la canela y remover hasta que los ingredientes estén mezclados. Formar un agujero en el centro.
2. En un cazo pequeño calentar a fuego lento el chocolate, la mantequilla, el azúcar y la miel y remover hasta que los ingredientes se hayan derretido y estén bien mezclados; retirar del fuego.
3. Añadir la mezcla de mantequilla a la harina. Con una cuchara de madera remover hasta que todo esté bien mezclado, sin batir en exceso.
4. Verter la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante 50 minutos hasta que el pastel esté firme al tacto en el centro. Dejar que el pastel se enfríe en el molde antes de volcarlo. Servir cortado en finas porciones, acompañado de café o licor.

Nota: Si se desea, puede decorarse el pastel con azúcar glas o cubrirlo con un glaseado de azúcar glas (v. pág. 60). Guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Pastel de chocolate con frutos secos (superior) y Muffins con frutos secos.



Pastel de chocolate doble

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para un pastel cuadrangular de 20 cm de lado



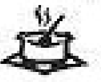
2 tazas de harina de fuerza
2 cucharadas de cacao en polvo
185 g de mantequilla
100 g de chocolate negro picado vastamente
¾ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
½ taza de leche

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde cuadrangular profundo de 20 cm de lado con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite. Tamizar la harina con el cacao en una fuente grande y formar un agujero en el centro.
2. Derretir la mantequilla, el chocolate y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que los ingredientes se hayan derretido y estén bien mezclados; retirar del fuego. Mezclar los huevos y la leche en una fuente pequeña.
3. Añadir la mezcla de mantequilla y de huevos a la harina. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 45 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Si se desea, puede adornarse el pastel con nata montada y con una decoración de chocolate o chocolate rallado, o también con un glaseado de nata y chocolate (v. pág. 63). Si se cubre con nata, debe guardarse en la nevera; si no, guardar hasta cuatro días en un recipiente hermético.

Pastel de frutos secos con brandy

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos +
15 minutos en reposo
Para dos pasteles de 26 x 8 cm



¾ taza de harina
⅓ taza de harina de fuerza
3 tazas (540 g) de frutos secos variados
½ taza de guindas glaseadas cortadas por la mitad
125 g de mantequilla
½ taza de azúcar moreno
2 cucharadas de jarabe de caña
2 huevos ligeramente batidos
¼ taza de brandy

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar dos moldes de 26 x 8 x 4,5 cm con aceite o

Pastel de chocolate doble (superior) y Pastel de frutos secos con brandy.



mantequilla derretida. Cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite. Tamizar las harinas en una fuente grande; añadir los frutos secos y las guindas. Formar un agujero en el centro.
2. Derretir la mantequilla, el azúcar y el jarabe de caña en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego. Mezclar los huevos y el brandy en una fuente pequeña.
3. Añadir las mezclas de mantequilla y de huevos a la harina y los frutos. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter la mezcla a partes iguales en los moldes; alisar la superficie. Hornear durante 45 minutos o hasta que los pasteles estén duros y ligeramente dorados. Dejarlos reposar en los moldes durante 15 minutos antes de ponerlos a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Si se desea, puede decorarse los pasteles con glaseado de limón (v. pág. 62) y frutos secos. Pueden guardarse durante dos semanas en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco.

Pastel de ron y pasas

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para un pastel cuadrangular de 20 cm de lado



1½ tazas de harina de fuerza
150 g de mantequilla
½ taza de azúcar
2 cucharadas de ron dorado
1 taza de uvas pasas picadas
3 huevos ligeramente batidos
2 cucharadas de leche

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde cuadrangular profundo de 20 cm de lado con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite. Tamizar la harina en una fuente grande y formar un agujero en el centro.
2. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego. Añadir al cazo el ron y las pasas y remover. Mezclar los huevos y la leche en una fuente pequeña.
3. Añadir la mezcla de mantequilla y de huevos a la harina. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante 30 minutos o hasta que, al introducir una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla. Servir frío untado con mantequilla. Se guarda hasta dos días en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Pastel de jarabe de caña y melado

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para dos pasteles de 26 x 8 cm



1½ tazas de harina de fuerza
¼ taza de natillas en polvo
125 g de mantequilla
¼ taza de jarabe de caña
¼ taza de melado
¼ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
⅓ taza de leche

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar dos moldes de 26 x 8 x 4,5 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite. Tamizar la harina y las natillas en polvo en una fuente grande. Formar un agujero en el centro.
2. En un cazo pequeño, derretir la mantequilla, el jarabe de caña, el melado y el azúcar a fuego lento y remover hasta que los ingredientes estén bien mezclados; retirar del fuego. Mezclar los huevos y la leche en una fuente pequeña.
3. Añadir la mezcla de mantequilla y de huevos a la harina y las natillas en polvo. Con una cuchara de madera remover hasta que la masa esté mezclada, sin batir en exceso.
4. Repartir la mezcla a partes iguales entre los dos moldes ya preparados; alisar la superficie. Hornear durante 30 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro de los pasteles, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla. Servir los pasteles fríos o calientes.

Nota: Decorar los pasteles con glaseado de crema de mantequilla (v. pág. 62); si se desea, espolvorear con canela molida. Pueden guardarse hasta dos días en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Pastel de ron y pasas (superior) y Pastel con jarabe de caña y melado.

Pastelitos de vainilla con mermelada

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 30 pastelitos



2 tazas de harina de fuerza
150 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
½ taza de leche
2 cucharadas de esencia de vainilla
⅓ taza de mermelada de frambuesas

1. Precalentar el horno a 180°C. Colocar 30 moldes de papel para madalenas en moldes de metal o sobre una bandeja de horno. Tamizar la harina en una fuente grande. Formar un agujero en el centro.
2. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya derretido; retirar del fuego. Mezclar los huevos, la leche y la esencia en una fuente pequeña.
3. Añadir la mezcla de mantequilla y de huevos a la harina. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter una cucharadita colmada de la masa en cada molde de papel. Cubrir con ½ cucharadita de mermelada y otra cucharadita colmada de masa. Hornear durante 15 minutos o hasta que los pastelitos estén dorados. Poner a enfriar sobre una rejilla. Servirlos fríos.

Nota: Decorar los pastelitos como se desee (v. págs. 60-63). Pueden tener apariencias muy variadas, ya que la mermelada puede subir a la superficie durante la cocción. Se guardan hasta dos días en un recipiente hermético.

Pastel de copos de coco con mermelada

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos +
5 minutos en reposo
Para un pastel en forma de anillo de 20 cm de diámetro

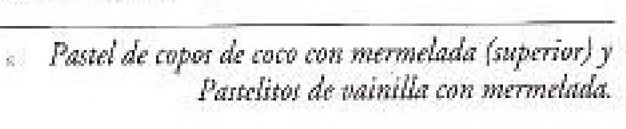


1¾ tazas de harina de fuerza
125 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
⅓ taza de mermelada
¼ taza de yogur

Copos de coco
½ taza generosa de azúcar moreno
½ taza de harina
½ taza de coco rallado
90 g de mantequilla

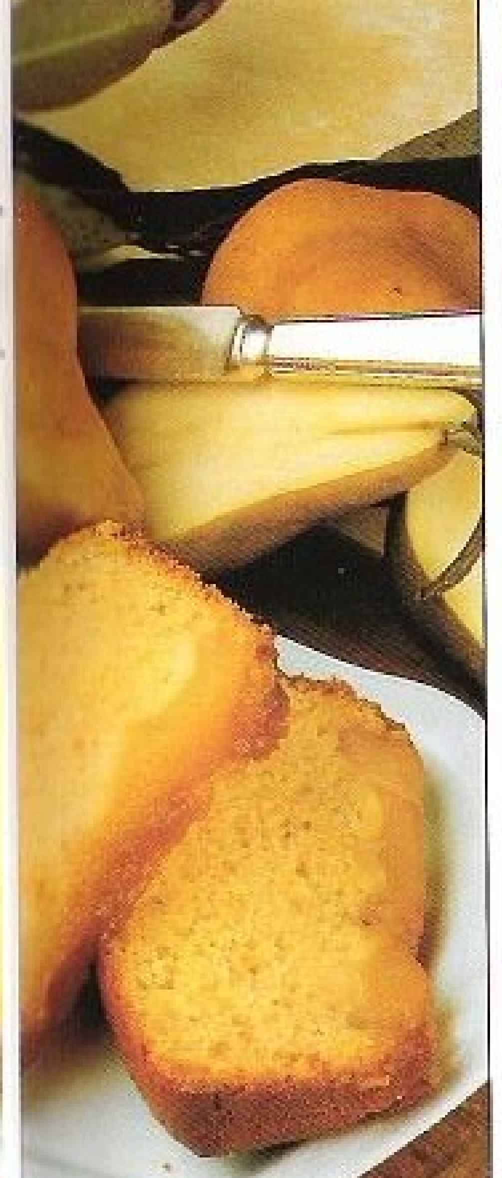
1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde redondo de 20 cm de diámetro con un hueco en el centro con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite. Tamizar la harina en una fuente grande y formar un agujero en el centro.
2. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego. Mezclar los huevos, la mermelada y el yogur en una fuente pequeña y batir hasta que los ingredientes estén mezclados.
3. Añadir las mezclas de mantequilla y de huevos a la harina. Con una cuchara de madera remover hasta que todo esté mezclado, sin batir en exceso. Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie.
4. Para preparar los copos de coco: mezclar el azúcar, la harina y el coco en una fuente mediana. Con las yemas de los dedos desmenuzar la mantequilla en la masa hasta que esté bien mezclada. Repartir los copos de coco por encima del pastel.
5. Hornear durante 40 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar el pastel en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla. Servir caliente o frío, con nata montada o helado de vainilla.

Nota: Este pastel puede guardarse hasta tres días en un recipiente hermético. También puede calentarse en el microondas.



Pastel de copos de coco con mermelada (superior) y Pastelitos de vainilla con mermelada.





Pastel de peras

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos +
15 minutos en reposo
Para un pastel de 21 x 14 cm



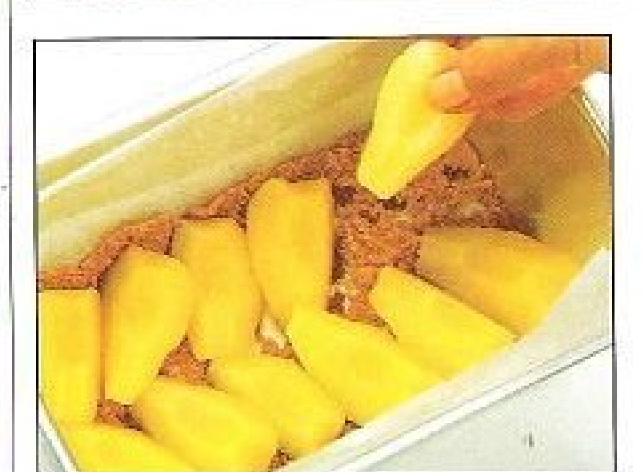
2 cucharadas de azúcar moreno
425 g de peras en almíbar cortadas por la mitad
2 tazas de harina de fuerza
125 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde de 21 x 14 x 7 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite. Repartir el azúcar moreno en la base del molde. Escurrir las peras y guardar el almíbar. Cortar las peras por la mitad y colocarlas en el molde.
2. Tamizar la harina en una fuente grande. Formar un agujero en el centro.
3. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego. Mezclar los huevos y el almíbar.
4. Añadir las mezclas de mantequilla y de huevos a la harina. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén bien mezclados, sin batir en exceso.
5. Verter la mezcla sobre las peras; alisar la superficie. Hornear durante 50 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar en el molde durante 15 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Asegurarse de que el tiempo de espera ha transcurrido por completo antes de volcar el pastel, ya que en caso contrario las peras no quedarían adheridas a él.



Pastel de peras.



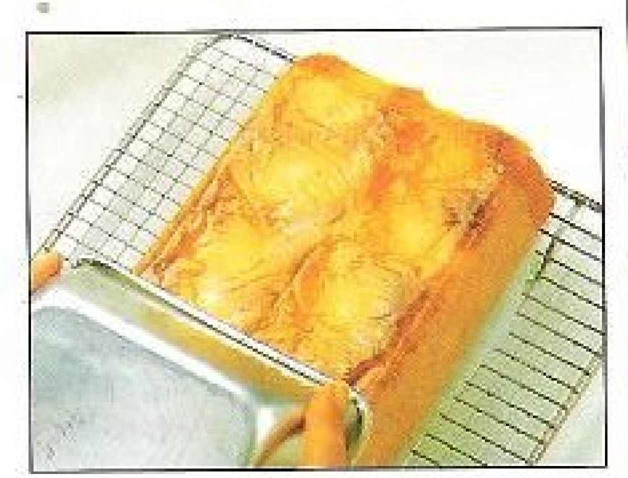
1. Repartir el azúcar sobre la base del molde. Cubrir con las peras cortadas por la mitad.



2. Calentar la mantequilla y el azúcar hasta que la mantequilla se haya derretido y el azúcar disuelto.



3. Añadir las mezclas de mantequilla derretida y de huevos ligeramente batidos a la harina.



4. Deje reposar el pastel en el molde durante 15 minutos; vuélquelo después sobre una rejilla.

Pastel de néctar de albaricoque

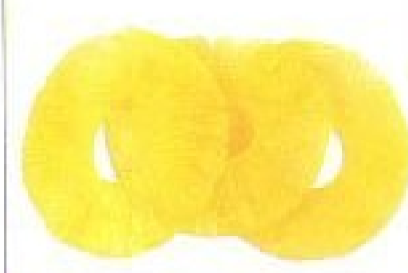
Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para un pastel en forma de anillo de 23 cm de diámetro



1½ tazas de harina de fuerza
½ taza de coco rallado
125 g de mantequilla
1 taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
1 taza de néctar de albaricoque
½ taza de crema agria

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde de corona profundo de 23 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida. Espolvorear la base y los lados con harina; sacudir la harina que sobre. Tamizar la harina en una fuente grande. Añadir el coco rallado y formar un agujero en el centro.
2. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego. Mezclar los huevos, el néctar de albaricoque y la crema agria en una fuente mediana.
3. Añadir las mezclas de mantequilla y de huevos a la harina. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén bien mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante 40 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla. Servir caliente o frío.

Nota: Si se desea, puede decorarse el pastel con glaseado de naranja, limón o fruta de la pasión (v. pág. 62). Puede guardarse hasta tres días en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Pastel de manzana caliente

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora
Para un pastel de 23 cm de diámetro



1½ tazas de harina de fuerza
½ taza de harina
185 g de mantequilla
⅔ taza de azúcar
3 huevos ligeramente batidos
⅓ taza de leche
1 taza de puré de manzana
2 cucharadas de jarabe de caña
1 cucharadita de azúcar de canela, si se desea

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 23 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite. Tamizar las harinas en una fuente grande y formar un agujero en el centro.
2. Derretir la mantequilla y el azúcar en un cazo pequeño a fuego lento y remover hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego. Mezclar los huevos y la leche en una fuente pequeña.
3. Añadir las mezclas de mantequilla y de huevos a la harina. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter la mitad de la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie. Cubrir con el puré de manzana y regarlo con el jarabe de caña. Repartir el resto de la masa por encima y alisar la superficie. Si se desea, se puede espolvorear con azúcar de canela. Hornear durante 1 hora o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Sacar del molde, espolvorear con azúcar glas si se desea y servir inmediatamente con nata o helado.

Nota: Si se desea, puede utilizarse manzanas recién cocidas en lugar de puré de manzana. Añadir un clavo o una pizca de canela a las manzanas para darles más sabor.

Pastel de néctar de albaricoque (superior) y Pastel de manzana caliente.



Pasteles preparados con el robot de cocina

El robot de cocina ha introducido cambios considerables en la cocina moderna. Su potente motor puede mezclar en pocos segundos todos los ingredientes de un pastel. Por lo tanto, es importante no batir la masa en exceso, sino sólo hasta que los ingredientes estén mezclados y la masa sea homogénea. Nuestras abuelas a duras penas podrían haber soñado con una máquina que les ayudara a elaborar estos pasteles maravillosos y esponjosos de una manera tan fácil y rápida.

Pastel de mantequilla rápido

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos +
5 minutos en reposo
Para un pastel en forma de anillo de 23 cm de diámetro



1½ tazas de harina de fuerza
150 g de copos de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
½ taza de suero de leche
2 cucharaditas de esencia de vainilla

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde de corona profundo de 23 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida.
2. Introducir la harina, los copos de mantequilla y el azúcar en el robot de cocina. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la masa esté fina y adquiera una textura granulosa. Añadir los huevos mezclados con el suero de leche y la vainilla y pulsar otros 10 segundos o hasta que la mezcla sea homogénea.
3. Verter la masa en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 45 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejarlo reposar durante 5 minutos en el molde y, a continuación, ponerlo a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Decorar con glaseado de azúcar glas o de nata y chocolate (v. págs. 60 y 63). Pueden guardarse hasta tres días en un recipiente hermético.

Pastel de mantequilla rápido (superior) y Pastel de manzana y cardamomo (v. pág. 40).

Pastel de manzana y cardamomo

Tiempo de preparación:
8 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos +
5 minutos en reposo
Para un pastel de 20 cm de diámetro



185 g de copos de mantequilla
1 cucharadita de esencia de vainilla
¾ taza de azúcar
3 huevos
1 manzana verde pelada y picada
⅓ taza de manzanas secas picadas vastamente
¼ taza de almendras enteras
¼ cucharadita de cardamomo molido
2 tazas de harina de fuerza
⅓ taza de leche

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida.
2. Introducir la mantequilla, la esencia, el azúcar y los huevos en el robot de cocina. Pulsar durante 1 minuto o hasta que la mezcla esté esponjosa y cremosa. Añadir las manzanas, las almendras y el cardamomo y pulsar otros 15 segundos. Agregar la harina y la leche; pulsar 20 segundos más o hasta que la manzana y las almendras estén bien picadas y la masa esté espesa y casi homogénea.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante 40 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejarlo reposar en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla. Decorar con glaseado de azúcar glas (v. pág. 60).

Pastel de chocolate con crema agria

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para un pastel en forma de corona de 23 cm de diámetro



1½ tazas de harina de fuerza
½ taza de cacao en polvo
1 cucharadita de bicarbonato
125 g de copos de mantequilla
1 taza de azúcar
4 huevos ligeramente batidos
¾ taza de crema agria

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde de corona de 23 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida.
2. Introducir la harina, el cacao y el bicarbonato en el robot de cocina; añadir la mantequilla y el azúcar. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la mezcla esté fina y adquiera una textura granulosa. Añadir los huevos mezclados con la crema agria y pulsar otros 10 segundos o hasta que la masa sea homogénea.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado. Hornear durante 45 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla. Cubrir con un glaseado de chocolate o de nata y chocolate (v. págs. 62, 63).

Nota: Puede usar leche o suero de leche en lugar de crema agria. Este pastel se puede guardar hasta tres días en un recipiente hermético.

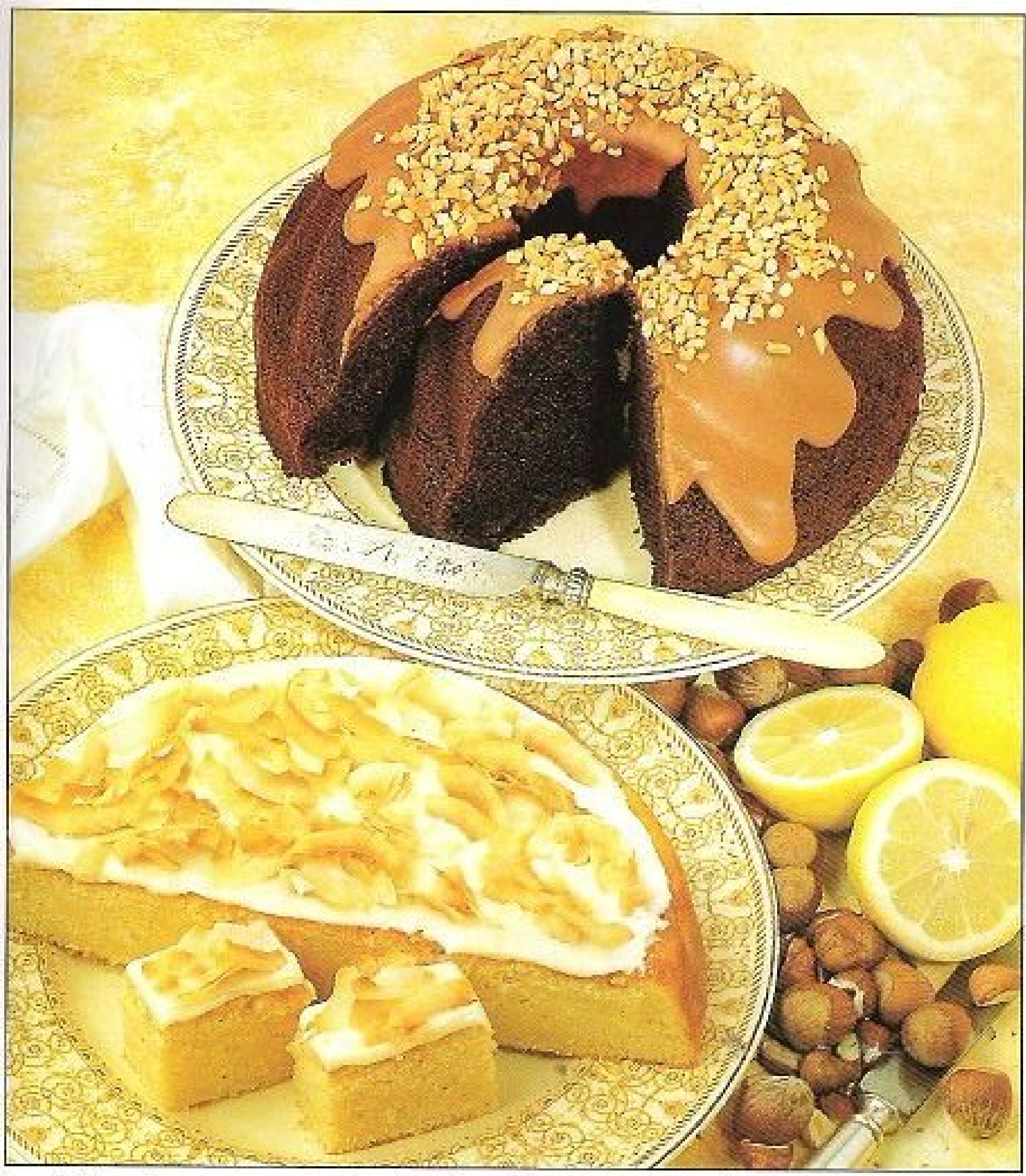
Pastel de coco y nuez moscada

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora
Para un pastel de 23 cm de diámetro



1½ tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de nuez moscada molida
125 g de copos de mantequilla
1 taza de azúcar
4 huevos ligeramente batidos
1 taza de leche
2 cucharaditas de ralladura fina de limón
¼ taza de zumo de limón
1 taza de coco rallado

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 23 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir la harina, la nuez moscada, la mantequilla y el azúcar en el robot de cocina. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la mezcla esté fina y adquiera una textura granulosa. Añadir los huevos mezclados con la leche, la ralladura y el zumo de limón y pulsar otros 10 segundos o hasta que la masa sea homogénea. Verter la mezcla en una fuente y mezclar en ella el coco.
3. Verter la masa en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 1 hora o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla. Decorar el pastel con glaseado de crema de mantequilla o de queso fresco (v. págs. 62 y 63).



Pastel de chocolate con crema agria (superior) y Pastel de coco y nuez moscada.



Pan de calabaza con ciruelas

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora +
5 minutos en reposo
Para un pan de 21 x 14 cm



2 tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de canela molida
125 g de copos de mantequilla
1 taza generosa de azúcar moreno
3 huevos ligeramente batidos
1 taza de calabaza fría hecha puré (300 g de calabaza cruda)
½ taza de coco rallado
½ taza de ciruelas deshuesadas y picadas

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde de 21 x 14 x 7 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir la harina y la canela en el robot de cocina; añadir la mantequilla y el azúcar. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la mezcla esté fina y adquiera una textura granulosa. Agregar los huevos mezclados con la calabaza y pulsar otros 10 segundos o hasta que la masa sea homogénea.
3. Verter la mezcla en una fuente. Con una cuchara de metal, mezclar en ella el coco y las ciruelas. Verter la masa en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 1 hora o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pan, ésta salga limpia. Dejar reposar el pan en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Si se desea, puede decorarse el pan con glaseado de crema de mantequilla (v. pág. 62).

Pastel de avellanas y canela

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora +
5 minutos en reposo
Para un pastel cuadrangular de 20 cm de lado



1¼ tazas de harina de fuerza
125 g de copos de mantequilla
1 taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
½ taza de crema agria
1 cucharadita de esencia de vainilla
½ taza de avellanas picadas finamente
¼ taza generosa de azúcar moreno
1½ cucharaditas de canela molida

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde cuadrangular de 20 cm de lado con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir la harina en el robot de cocina; añadir la mantequilla y el azúcar. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la mezcla esté fina y adquiera una textura granulosa. Agregar los huevos mezclados con la crema agria y la esencia y pulsar otros 10 segundos o hasta que la masa sea homogénea.
3. Mezclar las avellanas, el azúcar moreno y la canela en una fuente pequeña. Verter la mitad de la masa del pastel en el molde ya preparado y alisar la superficie. Extender la mitad de la mezcla de avellanas por encima y cubrir con el resto de la masa del pastel. Alisar la superficie y extender el resto de la mezcla de avellanas por encima. Hornear durante 1 hora o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla. Servir el pastel caliente o frío con nata.

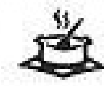


Nota: Este pastel puede guardarse hasta cuatro días en un recipiente hermético.

Pan de calabaza con ciruelas (superior) y Pastel de avellanas y canela.

Pastel de coco con lima limón

Tiempo de preparación:
8 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para un pastel cuadrangular de 20 cm de lado

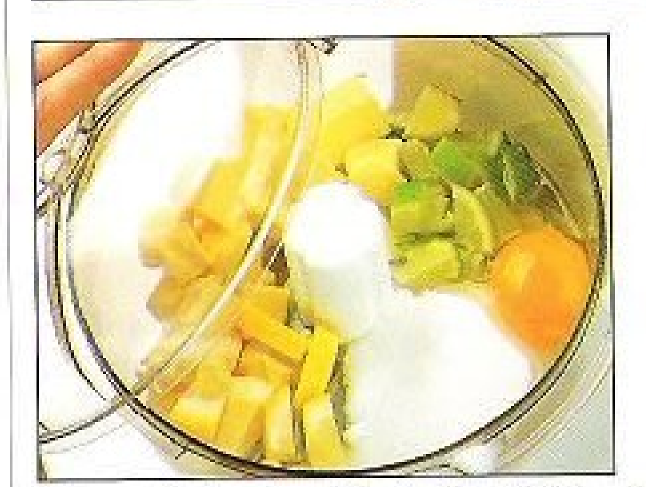


125 g de mantequilla
⅔ taza de azúcar
½ limón pequeño con piel, troceado
½ lima con piel, troceada
1 huevo
⅔ taza de crema de coco
½ taza de sémola fina molida
½ taza de harina de fuerza
½ taza de harina integral de fuerza

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde cuadrangular poco profundo de 20 cm de lado con aceite o mantequilla y cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir la mantequilla, el azúcar, el limón, la lima y el huevo en el robot de cocina. Pulsar durante 30 segundos. Añadir la crema y la sémola y pulsar otros 15 segundos. Agregar la harina y volver a pulsar 15 segundos más o hasta que los ingredientes estén mezclados y la masa sea homogénea.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 45 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Si se desea, puede pintarse el pastel con un glaseado de frutas o cubrirlo con un glaseado de queso fresco (v. pág. 63) y decorarlo con limón escarchado. Puede guardarse hasta dos días en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

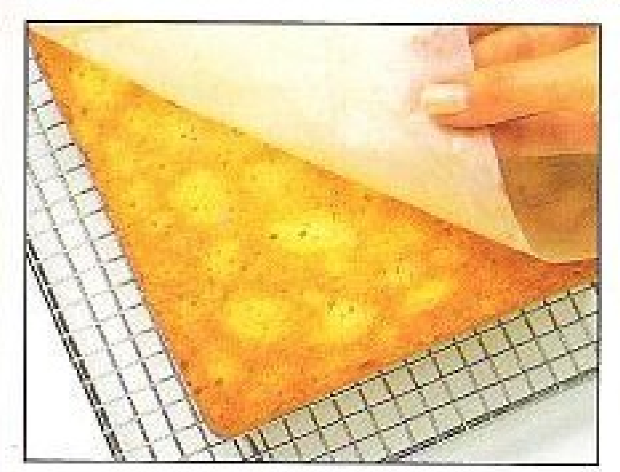
Pastel de coco con lima limón.



1. Introducir la mantequilla, el azúcar, la lima, el limón y el huevo en el robot de cocina.



2. Verter la masa en el molde ya preparado y alisar la superficie.



3. Volcar el pastel sobre una rejilla para que se enfríe. Retirar el papel de la base.



4. Pintar el pastel con un glaseado de mermelada de albaricoque (opcional, v. pág. 63).

Pastel de albaricoque

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora +
5 minutos en reposo
Para un pastel de 20 cm de diámetro



1 taza de albaricoques secos picados finamente
¼ taza de agua hirviendo
2 tazas de harina de fuerza
125 g de copos de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
½ taza de néctar de albaricoque

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Mezclar los albaricoques y el agua en una fuente grande. Dejar reposar durante 10 minutos o hasta que los albaricoques hayan absorbido el agua.
3. Introducir la harina, la mantequilla y el azúcar en el robot de cocina. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la mezcla esté fina y adquiera una textura granulosa. Añadir los huevos mezclados con el néctar y pulsar otros 10 segundos o hasta que la masa sea homogénea. Agregar los albaricoques. Con una cuchara de metal remover hasta que los ingredientes estén mezclados, sin batir en exceso.
4. Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 1 hora o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar el pastel en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Si se desea, puede decorarse el pastel con glaseado de naranja o de limón (v. pág. 62) o espolvorearse con azúcar glas. Puede guardarse hasta tres días en un recipiente hermético.



Pastel de chocolate con nueces

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
55 minutos +
5 minutos en reposo
Para un pastel de 28 x 18 cm



200 g de mantequilla
150 g de chocolate negro picado
1½ tazas de harina de fuerza
¾ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
¾ taza de leche
½ taza de nueces picadas

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde poco profundo de 28 x 18 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir la mantequilla y el chocolate en un cazo pequeño. Calentar a fuego lento y remover hasta que los ingredientes se hayan derretido y estén mezclados; retirar del fuego.
3. Introducir la harina, la mezcla de mantequilla, el azúcar, los huevos y la leche en el robot de cocina. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la mezcla sea homogénea. Verter la masa en una fuente grande y, con una cuchara metálica, mezclar en ella las nueces.
4. Verter la masa en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 55 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Si se desea, puede decorarse el pastel con glaseado de crema de mantequilla o de nata y chocolate (v. págs. 62 y 63). Este pastel puede guardarse hasta tres días en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco.

Pastel de albaricoque (superior) y Pastel de chocolate con nueces.

Pan de especias con plátano

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora +
5 minutos en reposo
Para un pan de 21 x 14 cm



1½ tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de especias variadas molidas
125 g de copos de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
⅓ taza de yogur
⅔ taza de plátano maduro triturado

1. Precalentar el horno a 180ºC. Untar un molde de 21 x 14 x 7 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir la harina, las especias, la mantequilla y el azúcar en el robot de cocina. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la mezcla esté fina y adquiera una textura granulosa. Añadir los huevos mezclados con el yogur y el plátano y pulsar otros 10 segundos o hasta que la masa esté mezclada, sin batir en exceso.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 1 hora o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pan, ésta salga limpia. Dejar reposar en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla.

Decorar el pan con glaseado de limón o de crema de mantequilla (v. pág. 62).

Nota: No batir la mezcla una vez añadido el plátano, ya que podría resultar un pan de textura gruesa y pesada.

Anillo de cardamomo con miel

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos +
5 minutos en reposo
Para un pastel en forma de anillo de 20 cm de diámetro



2 tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de cardamomo molido
½ cucharadita de canela molida
125 g de copos de mantequilla
⅔ taza de azúcar cortadillo
2 huevos ligeramente batidos
½ taza de leche
¼ taza de miel

1. Precalentar el horno a 180ºC. Untar un molde redondo de 20 cm de diámetro con un hueco en el centro con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir la harina, el cardamomo y la canela en el robot de cocina; añadir la mantequilla y el azúcar. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la mezcla esté fina y adquiera una textura granulosa. Agregar los huevos mezclados con la leche y la miel y pulsar otros 10 segundos o hasta que la masa sea homogénea.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado; alisar la superficie. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla.

Nota: Decore el pastel con glaseado de crema de mantequilla con miel (v. pág. 62). Puede guardarse hasta tres días en un recipiente hermético.

Pastelitos de chocolate con almendras

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 24 pastelitos



1¼ tazas de harina de fuerza
2 cucharadas de cacao en polvo
125 g de copos de mantequilla
⅓ taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
½ taza de suero de leche
1 cucharada de jarabe de caña
⅓ taza de almendras laminadas
50 g de chocolate negro derretido para decorar

1. Precalentar el horno a 180ºC. Untar 24 moldes poco profundos para pastelitos con aceite o mantequilla derretida.
2. Introducir la harina, el cacao, la mantequilla y el azúcar en el robot de cocina. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la mezcla esté fina y adquiera una textura granulosa. Añadir los huevos mezclados con el suero de leche y el caramelo y pulsar otros 10 segundos o hasta que la masa sea homogénea.
3. Repartir las almendras laminadas a partes iguales entre los moldes. Verter la mezcla en los moldes y llenarlos hasta sus dos terceras partes. Hornear durante 15 minutos o hasta que los pastelitos estén fuertes. Ponerlos a enfriar sobre una rejilla. Decorarlos con espirales con el chocolate derretido y servirlos.



En el sentido de las agujas del reloj: Anillo de cardamomo con miel, Pan de especias con plátano y Pastelitos de chocolate con almendras.

Pan de naranja sencillo

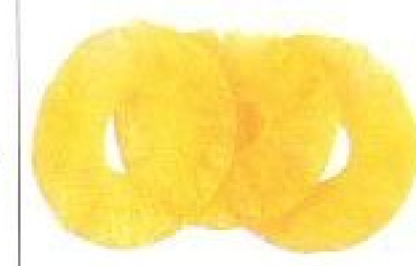
Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos +
5 minutos en reposo
Para un pan de 21 x 14 cm



1¼ tazas de harina de fuerza
125 g de copos de mantequilla
⅔ taza de azúcar
3 huevos ligeramente batidos
⅓ taza de suero de leche
2 cucharaditas de ralladura fina de naranja

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde de 21 x 14 x 7 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir la harina, la mantequilla y el azúcar en el robot de cocina. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la mezcla esté fina y adquiera una textura granulosa. Añadir los huevos mezclados con el suero de leche y la ralladura de naranja y pulsar otros 10 segundos o hasta que la masa sea homogénea.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 50 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pan, ésta salga limpia. Dejar reposar en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla.

Nota: En lugar de suero de leche puede emplearse leche, crema agria o yogur. Si se desea, puede decorarse el pastel con crema de mantequilla con limón o con naranja (v. pág. 62) y con trocitos de naranja escarchada. Puede guardarse hasta tres días en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco.



Pastel de sémola con almendras

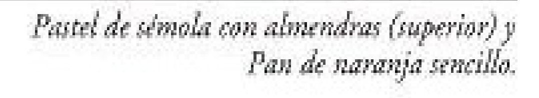
Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora +
5 minutos en reposo
Para un pastel de 20 cm de diámetro



1 taza de harina de fuerza
⅔ taza de almendras molidas
⅔ taza de sémola
125 g de copos de mantequilla
1 taza de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
½ taza de leche
2 cucharaditas de ralladura fina de naranja
¼ taza de zumo de naranja

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde profundo de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir la harina, las almendras, la sémola, la mantequilla y el azúcar en el robot de cocina. Pulsar durante 20 segundos o hasta que la mezcla esté fina y adquiera una textura granulosa. Añadir los huevos mezclados con la leche, la ralladura y el zumo de naranja y pulsar otros 10 segundos o hasta que la masa esté mezclada.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 1 hora o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar el pastel en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla. Servir frío o caliente.

Nota: Las almendras molidas y la sémola proporcionan a la masa una textura basta que con la cocción se volverá ligeramente crujiente. Si se desea, puede decorarse el pastel con un glaseado de azúcar glas, de crema de mantequilla o de queso fresco (v. págs. 60-63) y con cáscara de naranja o almendras laminadas tostadas. El pastel puede guardarse hasta dos días en un recipiente hermético, en un lugar fresco y seco.



Pastel de sémola con almendras (superior) y Pan de naranja sencillo.



Pasteles de sobre

Los pasteles hechos con una base preparada pueden decorarse con natural sencillez o con elegante lujo para postre. Para conseguir los mejores resultados, es aconsejable elegir los sobres con un contenido que no varíe en más de 30 o 40 g del peso indicado en cada receta de esta sección.

Tarta de chocolate con fresas

Tiempo de preparación:
9 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para un pastel de 23 cm de diámetro



510 g de mezcla base para tarta de chocolate de sobre
2 huevos
1 taza de agua
½ taza de aceite
⅔ taza de nata
2 cucharadas de azúcar glas tamizado
1 taza (180 g) de fresas cortadas en láminas finas
fresas enteras para decorar

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar dos moldes profundos de 23 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida, cubrir las bases con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir el contenido del sobre base, los huevos, el agua y el aceite en una fuente grande. Con la batidora eléctrica batir los ingredientes a media velocidad durante 1 minuto o hasta que estén mezclados. Batir durante 2 minutos a alta velocidad o hasta que la masa sea homogénea.
3. Repartir la mezcla a partes iguales entre los dos moldes y alisar la superficie. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro de los pasteles, ésta salga limpia. Poner los pasteles a enfriar sobre una rejilla.
4. Con la batidora eléctrica montar la nata y el azúcar glas en una fuente pequeña. Cuando el pastel esté frío, extender la nata por encima de una base. Disponer las fresas cortadas encima de la nata y cubrir con la otra base. Si se desea, puede decorarse la tarta con fresas enteras y chocolatinas.

Tarta de chocolate con fresas (superior) y Pastel de moca (v. pág. 54).

Pastel de moça

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para un pastel en forma de anillo de 20 cm de diámetro

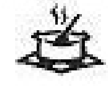


370 g de mezcla base para pastel de chocolate de sobre
2 huevos ligeramente batidos
⅓ taza de café solo fuerte
½ taza de nata
60 g de chocolate blanco picado finamente

1. Precalentar el horno a 180ºC. Untar un molde de 20 cm de diámetro con un hueco en el centro con aceite o mantequilla derretida, cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir el contenido del sobre, los huevos, el café, la nata y el chocolate en una fuente pequeña. Con la batidora eléctrica batir los ingredientes a velocidad mínima durante 1 minuto o hasta que estén mezclados. Batir durante 2 minutos más a velocidad media o hasta que la masa sea homogénea.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Poner a enfriar sobre una rejilla. Cubrir con un glaseado de café y decorar con rizos de chocolate blanco y chocolatinas.

Pastel de manzana

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos +
5 minutos en reposo
Para un pastel de 20 cm de diámetro



210 g de mezcla base para pastel de sobre
20 g de mantequilla reblandecida
1 huevo
⅓ taza de zumo de manzana con gas
½ taza de manzana verde picada finamente
1 cucharadita de canela molida
1 cucharada de coco rallado
20 g de mantequilla derretida, adicional
2 cucharadas de almendras laminadas

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde poco profundo de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Guardar 2 cucharadas de la mezcla base para la cobertura. Introducir el resto de los contenidos del sobre en una fuente junto con la mantequilla, el huevo, el zumo y la manzana. Con la batidora eléctrica, batir los ingredientes a velocidad mínima durante 2 minutos o hasta que la masa sea homogénea. Verter la mezcla en la base del molde ya preparado y alisar la superficie.
3. Introducir la canela, la mezcla reservada del pastel, el coco y la mantequilla adicional en una fuente pequeña. Con las yemas de los dedos desmenuzar la mantequilla durante 1 minuto para mezclarla con la masa o hasta que ésta adquiera una textura gruesa y granulosa; añadir las almendras. Repartir la mezcla por encima del pastel y hornear durante 30 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla. Espolvorear con azúcar glas y servir caliente o frío con natillas o nata.

Muffins de melocotón y calabacín

Tiempo de preparación:
8 minutos
Tiempo de cocción:
18 minutos +
5 minutos en reposo
Para 15 muffins



340 g de mezcla base para bizcocho de sobre
1 huevo
2 cucharaditas de ralladura de limón
⅔ taza de calabacín rallado vastamente
½ taza de melocotón en almíbar picado finamente y bien escurrido
60 g de mantequilla derretida

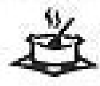
1. Precalentar el horno a 210ºC. Untar quince moldes para muffins de ⅓ taza de capacidad con aceite o mantequilla derretida.
2. Introducir el contenido del sobre, el huevo, la ralladura de limón, el calabacín, el melocotón y la mantequilla en una fuente grande. Con una cuchara de madera remover hasta que los ingredientes estén mezclados, sin batir en exceso.
3. Verter la mezcla en los moldes ya preparados y llenarlos hasta las dos terceras partes de su capacidad. Hornear durante 18 minutos o hasta que los muffins se hayan hinchado y estén ligeramente dorados. Dejarlos reposar en los moldes durante 5 minutos antes de ponerlos a enfriar sobre una rejilla. Si se desea, se pueden decorar con glaseado de crema de mantequilla o de queso fresco (v. págs. 62-63) y con rodajas de melocotón.



Pastel de manzana (superior) y Muffins de melocotón y calabacín.

Pastel de miel con dátiles

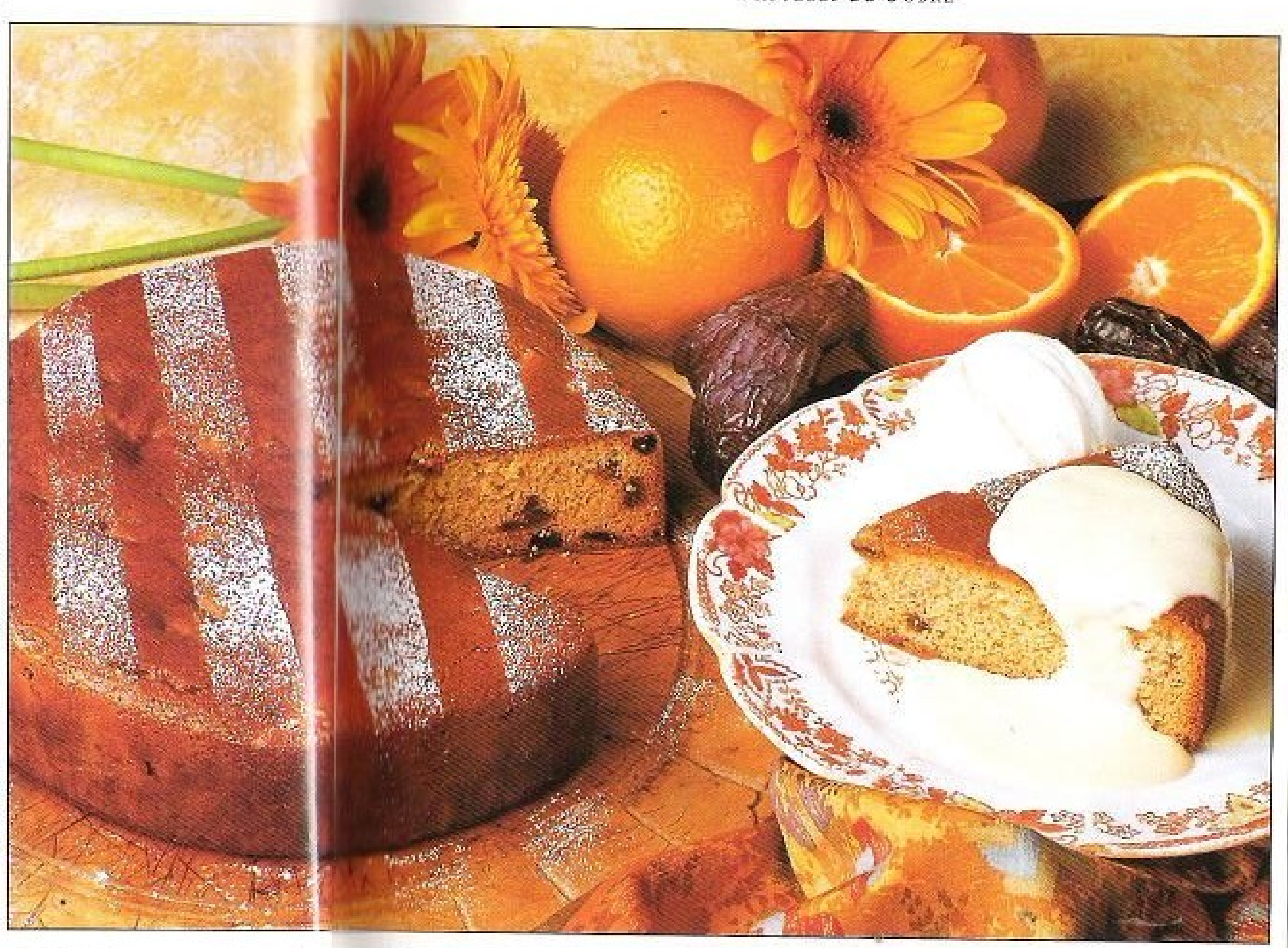
Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos +
10 minutos en reposo
Para un pastel de 20 cm de diámetro



340 g de mezcla base para bizcocho de sobre
½ taza (120 g) de dátiles frescos picados finamente
1 cucharadita de especias variadas
1 huevo
½ taza de suero de leche
¼ taza de miel
20 g de mantequilla
1 cucharada de agua

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde poco profundo de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida, cubrir la base y los lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir el contenido del sobre, los dátiles, las especias, el huevo y el suero de leche en una fuente pequeña. Con la batidora eléctrica batir a velocidad mínima durante 1 minuto o hasta que los ingredientes estén mezclados. Batir otros 2 minutos a velocidad media o hasta que la masa sea homogénea.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar en el molde durante 10 minutos antes de ponerlo cuidadosamente a enfriar sobre una rejilla.
4. Mezclar la miel, la mantequilla y el agua en un cazo pequeño. Calentar a fuego lento y remover durante 1 minuto o hasta que la mantequilla se haya derretido. Untar el pastel todavía caliente con la mezcla de miel y mantequilla. Servir caliente con natillas o helado.

Nota: Si se desea, puede decorarse el pastel con azúcar glas tamizado.



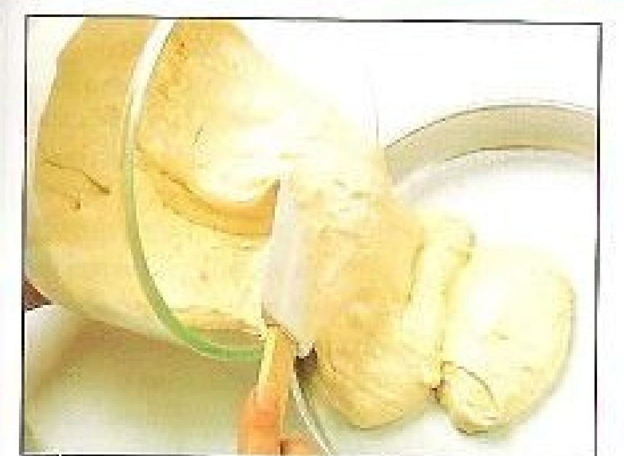
Pastel de miel con dátiles.



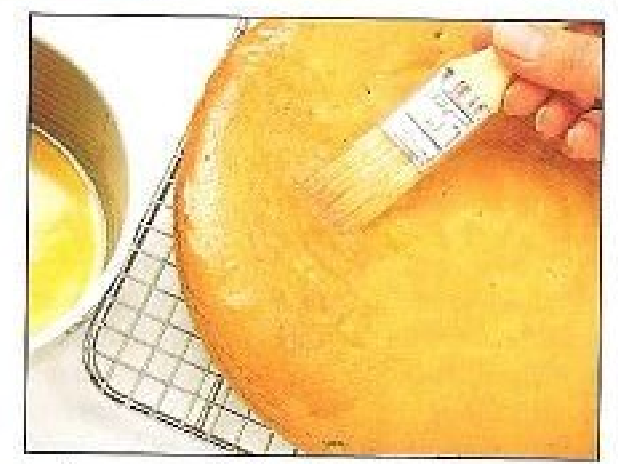
1. Deshuesar los dátiles y cortar en trozos pequeños.



2. Poner en una fuente el contenido del sobre, los dátiles, las especias, el huevo y el suero de leche.



3. Con una espátula verter la masa en el molde ya preparado.



4. Con un pincel untar el pastel con la mezcla de miel caliente.

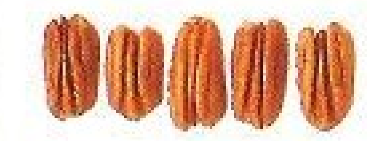
Pastel crujiente de caramelo

Tiempo de preparación:
8 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para un pastel de 20 cm de diámetro



225 g de mezcla base para bizcocho de sobre
2 huevos ligeramente batidos
¾ taza de agua
¼ taza de aceite
2 cucharadas de mantequilla
¼ taza de azúcar moreno
2 tazas de copos de maíz ligeramente machacados

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde poco profundo de 20 cm de diámetro con aceite o mantequilla derretida, cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir el contenido del sobre, los huevos, el agua y el aceite en una fuente pequeña. Con la batidora eléctrica batir a velocidad media durante 3 minutos o hasta que la masa sea homogénea. Remover la base de la fuente de vez en cuando. Verter la mezcla en el molde ya preparado.
3. Derretir la mantequilla en un cazo pequeño a fuego lento; retirar del fuego. Mezclar el azúcar moreno y los copos de maíz en el cazo de la mantequilla.
4. Repartir la mezcla encima del pastel. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Ponerlo a enfriar sobre una rejilla.



Pastel de plátano con chocolate y nueces

Tiempo de preparación:
8 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para dos pasteles de 26 x 8 cm



310 g de mezcla base para pastel de plátano de sobre
½ taza de plátano triturado
2 huevos ligeramente batidos
1 cucharada de mantequilla de cacahuete
¼ taza de nueces picadas
⅓ taza de perlitas de chocolate

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar dos moldes de 26 x 8 x 4,5 cm con aceite o mantequilla derretida. Cubrir la base y dos lados con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir el contenido del sobre, el plátano, los huevos, la mantequilla de cacahuete, las nueces y el chocolate en una fuente pequeña. Con la batidora eléctrica batir a velocidad media durante 3 minutos o hasta que la masa sea homogénea; remover la base de la fuente de vez en cuando.
3. Repartir la mezcla a partes iguales en los dos moldes y alisar la superficie. Hornear durante 25 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro de los pasteles, ésta salga limpia. Ponerlos a enfriar sobre una rejilla. Decorar como se desee o servir untado con mantequilla.

Pastel de naranja con pacanas

Tiempo de preparación:
12 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos +
5 minutos en reposo
Para un pastel cuadrangular de 20 cm de lado



350 g de mezcla base para pastel de naranja de sobre
2 cucharaditas de ralladura de naranja
¼ taza de crema agria
½ taza de aceite vegetal
⅓ taza de agua
⅓ taza de pacanas molidas
⅓ de pacanas picadas finamente

1. Precalentar el horno a 180°C. Untar un molde cuadrangular de 20 cm de lado con aceite o mantequilla derretida; cubrir la base con papel antiadherente y untar el papel con aceite.
2. Introducir el contenido del sobre, la ralladura de naranja, la crema agria, el aceite, el agua y las pacanas molidas en una fuente pequeña. Con la batidora eléctrica batir a velocidad media durante 3 minutos o hasta que la masa sea homogénea; remover la base de la fuente de vez en cuando.
3. Verter la mezcla en el molde ya preparado y alisar la superficie. Esparcir las nueces picadas por encima del pastel y apretarlas un poco dentro de la masa.
4. Hornear durante 35 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Dejar reposar en el molde durante 5 minutos antes de ponerlo a enfriar sobre una rejilla. Si se desea, se puede espolvorear el pastel con azúcar glas antes de servirlo. Servir caliente o frío.



En el sentido de las agujas del reloj: Pastel crujiente de caramelo, Pastel de plátano con chocolate y nueces y Pastel de naranja con pacanas.

Glaseados

Para algunas personas el glaseado sobre el pastel es tan importante como el pastel en sí. El pastel más sencillo se puede transformar en una obra de arte con una pizca de azúcar glas o una ingeniosa decoración. Esta guía muestra coberturas rápidas, sencillas y deliciosas y recomienda algunos dulces ya preparados y otras ideas para poner el punto final a los pasteles con estilo y rapidez.

Para decorar los pasteles en un instante:

✿ Montar nata y untarla con un cuchillo sobre el pastel o decorar con la manga pastelera. Espolvorear por encima copos de chocolate (se hacen rallando una tableta de chocolate).

✿ Amontonar fresas frescas en el centro de un bizcocho sencillo y adornar el borde con montoncitos de nata montada.

✿ Tamizar azúcar glas encima de tiras de papel colocadas sobre los pasteles o a través de una muestra para crear dibujos sorprendentes. El azúcar glas puede ser normal o mezclado con cacao o canela. Para esparcir poca cantidad de azúcar, verterlo en un colador metálico pequeño y removerlo con una cuchara.

✿ Si se decora un glaseado de chocolate con dulces comprados, como mazapán, dulces de menta y chocolate, trocitos de chocolate redondos o cuadrados o monedas de chocolate (con o sin envoltorio), se convierte un pastel de cada día en un pastel de fiesta.

✿ Decorar pasteles glaseados o sin glasear con chocolate blanco o negro (o ambos) derretido.

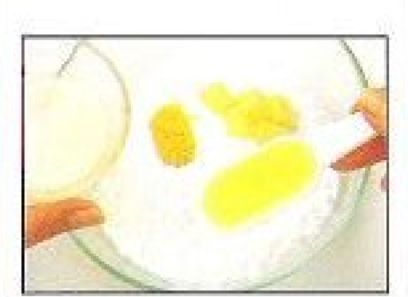
✿ Esparcir nueces tostadas picadas, fideos de chocolate o de colores por encima del glaseado.

✿ Adornar el borde de un pastel glaseado con nueces enteras o guindas.

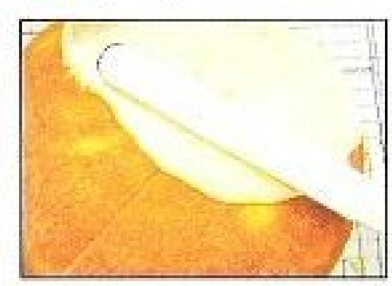
En las siguientes recetas se explica la preparación de coberturas clásicas con variaciones de sabor. Los glaseados de azúcar glas, de crema de mantequilla y de queso fresco proporcionarán a sus pasteles el toque final de la manera más rápida y sencilla. Escoja la que más le guste o siga los consejos ofrecidos al final de algunas recetas.

Glaseado de azúcar glas

Este glaseado brillante y liso se prepara con azúcar glas, un poco de mantequilla y zumo de fruta o algún otro aromatizante como café o chocolate, de manera que tanto puede ser dulce como algo ácido. Los ingredientes se mezclan al baño María (pero no deben calentarse demasiado, ya que si no el glaseado se volverá apagado, pastoso y granuloso) y se extienden con un cuchillo ancho. El cuchillo debe sumergirse en agua caliente de vez en cuando para que el glaseado resulte más liso y brillante. El glaseado de azúcar glas también se puede rociar decorativamente sobre el pastel. La cantidad indicada es suficiente para cubrir un pastel de 20 cm de diámetro o de lado.



1. Mezclar el azúcar glas, la mantequilla y el zumo de limón.



2. Extender el glaseado con un cuchillo ancho.

Puede utilizarse muchos tipos de dulces distintos para convertir un pastel en algo especial.

Glaseado de azúcar glas con limón

1 taza de azúcar glas
1 cucharadita de ralladura fina de limón
10 g de mantequilla
1-2 cucharadas de zumo de limón

Glaseado de azúcar glas con naranja

1 taza de azúcar glas
1 cucharadita de ralladura fina de naranja
10 g de mantequilla
1-2 cucharadas de zumo de naranja

Glaseado de azúcar glas con fruta de la pasión

1 taza de azúcar glas
10 g de mantequilla
1-2 cucharadas de pulpa de fruta de la pasión

Glaseado de azúcar glas con café

1 taza de azúcar glas
1 cucharadita de café instantáneo en polvo
10 g de mantequilla
1-2 cucharadas de agua

Glaseado de azúcar glas con chocolate

1 taza de azúcar glas
1 cucharada de cacao en polvo
10 g de mantequilla
1-2 cucharadas de leche caliente

Preparación del glaseado de azúcar glas:
Mezclar el azúcar glas tamizado, el aromatizante, la mantequilla y líquido suficiente en una fuente refractaria para formar una pasta firme. Poner la fuente al baño María y remover hasta que el glaseado sea homogéneo y brillante; retirar del fuego. Con un cuchillo ancho extender el glaseado sobre el pastel.

Glaseado de crema de mantequilla

Este glaseado rico y cremoso contiene básicamente mantequilla. Ésta debe estar a temperatura ambiente para que se mezcle mejor. El glaseado se puede extender totalmente liso, rizado o primero liso y después engalanado con un tenedor. Utilice una capa generosa de glaseado. La cantidad indicada es suficiente para cubrir la parte superior de un pastel de 20 cm de diámetro o de lado. Si se desea cubrir también los lados o la base, debe duplicarse la cantidad. Este glaseado es ideal para pasteles de crema agria, verduras o plátanos.

Glaseado de crema de mantequilla con miel

60 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar glas
2-3 cucharaditas de miel



1. Batir la mantequilla y el azúcar; añadir el cacao en polvo.



2. Extender una capa generosa de glaseado sobre el pastel.



Glaseado de crema de mantequilla con chocolate

60 g de mantequilla
½ taza de azúcar glas
2 cucharadas de cacao en polvo
2 cucharaditas de leche

Glaseado de crema de mantequilla con chocolate negro

60 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar glas
60 g de chocolate negro derretido

Glaseado de crema de mantequilla con limón

60 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar glas
2 cucharaditas de ralladura fina de limón

Glaseado de crema de mantequilla con naranja

60 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar glas
2 cucharaditas de ralladura fina de naranja

Preparación del glaseado de crema de mantequilla:
Con la batidora eléctrica bata la mantequilla y el azúcar glas tamizado hasta conseguir una masa esponjosa y cremosa. Añadir los aromatizantes y batir durante 2 minutos o hasta que la mezcla sea bastante homogénea y suave.

Glaseado de queso fresco

Esta cobertura es suave, espesa y cremosa. La cremosidad del queso combina bien con la acidez de la corteza de limón o de naranja. El queso debe estar a temperatura ambiente.



Batir el queso fresco y el azúcar glas; añadir el aromatizante.

Glaseado de queso fresco con limón

100 g de queso fresco
¾ taza de azúcar glas
1-2 cucharaditas de ralladura fina de limón
2 cucharaditas de leche

Glaseado de queso fresco con naranja

100 g de queso fresco
¾ taza de azúcar glas
1-2 cucharaditas de ralladura fina de naranja
2 cucharaditas de leche

Glaseado de queso fresco con miel

100 g de queso fresco
¾ taza de azúcar glas
1-2 cucharaditas de miel caliente
2 cucharaditas de leche

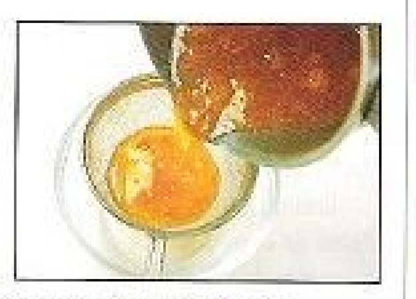
Glaseado de queso fresco con fruta de la pasión

100 g de queso fresco
¾ taza de azúcar glas
1 cucharada de pulpa de fruta de la pasión

Preparación del glaseado de queso fresco:
Con la batidora eléctrica batir el queso fresco y el azúcar glas tamizado en una fuente pequeña hasta que la masa sea esponjosa y cremosa. Añadir los aromatizantes. Batir durante 2 minutos o hasta que la mezcla sea homogénea y suave. Con un cuchillo ancho extender el glaseado sobre el pastel.

Glaseados de frutas

Estos glaseados dan un toque final delicioso y brillante a los pasteles o tartas de frutas. Sólo requieren calentar mermelada de albaricoque, fresas o cualquier otra fruta (también se puede utilizar jalea de frutas) con brandy, colarla y untarla sobre el pastel.



Calentar mermelada de albaricoque y brandy; colar.

Glaseado de mermelada

¼ taza de mermelada
3 cucharaditas de brandy
Mezclar la mermelada y el brandy en un cazo pequeño. Calentar a fuego lento y remover durante 3 minutos o hasta que la mermelada se haya derretido y la mezcla hierva. Retirar del fuego y colar en una fuente pequeña. Untar la mezcla de mermelada caliente sobre el pastel también caliente.

Glaseado de jalea de frutas

110 g de jalea de frutas
2 cucharaditas de brandy
Mezclar la jalea y el brandy en un cazo pequeño. Calentar a fuego lento y remover hasta que la jalea se haya derretido. Retirar del fuego. Untar la mezcla caliente sobre el pastel.

Glaseado de nata y chocolate

60 g de mantequilla
100 g de chocolate negro troceado
1 cucharada de nata
Mezclar la mantequilla, el chocolate y la nata en una fuente refractaria pequeña. Calentar al baño María y remover hasta que la mantequilla y el chocolate se hayan derretido y la mezcla sea homogénea. Dejar que se enfríe un poco, hasta que el glaseado se pueda extender sobre el pastel con un cuchillo ancho.



Derretir despacio el chocolate, la mantequilla y la nata.

Salsa de chocolate

100 g de chocolate negro troceado
⅓ taza de nata
Mezclar el chocolate y la nata en un cazo pequeño. Calentar a fuego lento y remover hasta que el chocolate se haya derretido y la mezcla sea homogénea. Retirarla del fuego, enfriarla ligeramente y verterla sobre el pastel.